

EMBRUIX DE VALL LLACH 2013

ANYADA



La collita 2013 **ha estat de bona qualitat.**

Tot i que la fenologia de la vinya portava un retard considerable respecte d'altres anys i consegüentment la maduració del raïm anava uns quinze dies endarrerida, els mesos de setembre i octubre van tenir una climatologia favorable que va permetre que el raïm tingués una **bona maduració i un adequat equilibri final entre sucres i acidesa.** Climàticament aquest 2013 ha estat de **primavera molt plujosa** (amb la pluviometria més alta que la

mitjana dels darrers anys) i d'**estiu i tardor secs**, amb un **règim de pluges més baix entre juliol i octubre.**

La verema va arribar sana a la maduració i el raïm va poder realitzar correctament els diferents processos biològics.

Aquest 2013 ha destacat per un **bon equilibri de sucres, acidesa i maduració fenòlica.**

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta de segon i tercer vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi.

Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

72000 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 i 12 ampolles.

612 ampolles Magnum 1,5 L.

240 ampolles Jeroboam 3 L.

165 ampolles Rehoboram 5 L.

20 ampolles Salomon 18 L.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%

ATT..... 5,1 gr/l

Àcides volàtil..... 0,83 gr/l

Sucres total..... 1,1 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Gener 2015.

VARIETATS

26% Garnatxa.

16% Carinyena.

17% Syrah.

24% Merlot.

17% Cabernet S.

PUNTUACIÓ

Wine Advocate	91/100 pts
Guia Vins Catalunya	8,81/10 pts
Gilbert & Gaillard	Medalla d'Or

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT