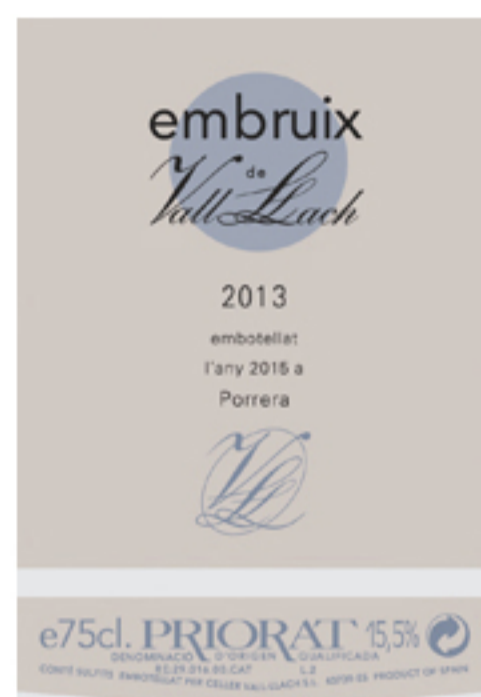


# EMBRUIX DE VALL LLACH 2013

## AÑADA



La cosecha 2013 ha sido de **buena calidad**.

Pese a que la fenología de la vid llevaba un retraso considerable respecto a otros años y consecuentemente la maduración de los racimos iba quince días con retraso, los meses de septiembre y octubre tuvieron una climatología favorable que permitió que la uva tuviera una **buena maduración y un adecuado equilibrio final entre azúcares y acidez**.

Climáticamente este 2013 ha sido de primavera muy lluviosa (con la pluviometría más alta que la media de los últimos años) y de verano y otoño secos, con un régimen de lluvias más bajo entre julio y octubre.

**La vendimia llegó sana en la maduración y la uva pudo realizar correctamente los diferentes procesos biológicos.** Este 2013 ha destacado por un buen equilibrio de azúcares, acidez y maduración fenólica.

## CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 l y 300 l) de madera de segundo y tercer vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino. Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

## Nº de BOTELLAS

72.000 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 y 12 botellas.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %  
ATT..... 5,1 g/l  
Acidez volátil..... 0,83 g/l  
Azúcares total..... 1,1, g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2.500 i 5.000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

## EMBOTELLADO

Enero 2015.

## VARIEDADES

26% Garnacha.  
16% Cariñena.  
17% Syrah.  
24% Merlot  
17% Cabernet S.

## PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT