

IDUS DE VALL LLACH 2001

ANYADA



L'anyada 2001, **marcada per la qualitat**, va tenir un inici incert a conseqüència d'unes gelades durant el mes d'abril, que per sort no van ocasionar danys als nostres ceps però que endarreriren l'inici de la floració.

La resta de la primavera i els inicis de l'estiu foren molt secs amb temperatures molt elevades.

Durant el mes de juliol vam tenir abundants pluges de 40 i 55 litres respectivament just abans de la coloració del raïm (verol), originant un equilibri vegetatiu. Agost i setembre van ser

ideals pel desenvolupament de la planta propiciant una **excel·lent maduració i verema**.

Es confirmaren els pronòstics inicials de descens de producció 15%-20% i pel contrari es va obtenir un **raïm amb concentracions elevades de tanins, sucres i aromes**.

CRIANÇA

S'han utilitzat barriques de 300 l. de la boteria Dargaud & Jeagle amb un nivell de torrat lleuger i barriques de 225 l. de la boteria Radoux torrat mitjà. Tota la fusta és nova i d'origen francès. Es va realitzar únic trasbals (primavera 2002), durant els 18 mesos de criança.

Nº AMPOLLES

5.888 en caixes de 6 ampolles de 0,75 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14,5%
ATT..... 5,5 gr/l
IPT..... 64
Àcides volàtil..... 0,79 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm despalillat i xafat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 l. de capacitat.

Remuntatges durant els 15 dies de fermentació a temperatura entre 25-28°C i xafat amb pal de fusta els darrers 8 dies de maceració.

El descubat i el primer premsat tornen al dipòsit per a realitzar la fermentació malolàtica, que finalitza a les barriques.

EMBOTELLAT

Maig 2003.

VARIETATS

40% Carinyena.
20% Merlot.
15% Syrah.
15% Cabernet.
10% Garnatxa.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT