

IDUS DE VALL LLACH 2002

ANYADA



El 2002 va ser un any marcat pels **grans contrastos climatològics**. Després d'un inici d'hivern molt fred, amb gel i neu durant vint dies i temperatures inferiors a -12°C , gener i febrer van estar caracteritzats per unes temperatures més moderades.

Durant el mes de març i **els primers dies de primavera, l'ambient calorós i les escasses pluges varen ser la nota dominant**, amb la qual cosa els ceps van despuntar ràpidament i van tenir un creixement vigorós.

La calor i l'escassetat d'aigua varen perdurar durant els primers dies d'estiu, generant un **desenvolupament vegetatiu molt equilibrat i un vigor moderat**. A partir del 15 d'agost va haver-hi un descens de les temperatures, i abundants precipitacions que van provocar un **endarreriment considerable en la maduració del raïm**. Així doncs, **la verema va ser lenta, espaiada i dificultosa, obligant a un enorme esforç de selecció**.

Fruit d'aquesta rigorosa selecció, s'aconseguien **raïms ben formats, de gra petit, amb la concentració desitjada, i una bona estructura i acidesa**.

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 de torrat mitjà. Tota la fusta és nova i d'origen francès. Es va realitzar un únic trasbals (primavera 2003), durant els 18 mesos de criança.

Nº AMPOLLES

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

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14,5%
ATT..... 5,7 gr/l
IPT..... 70
Àcides volàtil..... 0,63 gr/l

VINIFICACIÓ

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

Remuntatges durant els 4 dies de fermentació a temperatura entre $25-28^{\circ}\text{C}$ i xafat amb pal de fusta els darrers 11 dies.

Maceració de 9 dies.

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

EMBOTELLAT

Juny 2004.

VARIETATS

40% Carinyena (Velles vinyes dels Costers de Porrera).

20% Merlot (Finca del Mas del Porrerà, La Garranxa i La Devesa).

25% Cabernet(Finca de La Garranxa, Mas del Porrerà).

10% Garnatxa (Finca La Garranxa, Mas del Porrerà).

5% Syrah (Finca La Garranxa).

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT