

IDUS DE VALL LLACH 2002

AÑADA



El 2002 fue un **año marcado por los grandes contrastes de climatología.**

Después de un invierno muy frío, con hielo y nieve durante veinte días y temperaturas inferiores a -12°C, se prolongo durante enero y febrero con temperaturas mas moderadas, marzo y la primavera tuvieron un inicio caluroso y con escasas lluvias, la planta que habia soportado bien los frios invernales, despunto rapidamente y tuvo un crecimiento vigoroso. El calor y la escasez de agua perduraron en los primeros dias de verano, generando un buen desarrollo vegetativo, un vigor moderado, con racimos bien formados y de

grano pequeño.

A partir del 15 de agosto hubo un descenso de las temperaturas y un inicio de las precipitaciones que provocaron un retraso considerable en la vendimia, el **resultado final se tradujo en unas cepas con un porte equilibrado, con racimos bien formados, de gramo pequeño, con la concentración de color deseada y una buena estructura y acidez.**

CRIANZA

Se han utilizado barricas de 300 l. de la boteria Dargaud & Jeagle con un nivel de tostado ligero y barriles de 225 l. de la boteria Radoux de tostado medio. Toda la madera es nueva y de origen francés. Se realizó un único trasbalse (primavera 2003), durante los 18 meses de crianza..

Nº BOTELLAS

11.760 en cajas de 6 botellas de 0,75 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5%
ATT..... 5,7 gr/l
IPT..... 70
Acidez volátil..... 0,63 gr/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada y chafada en depósitos de acero inoxidable de 2500 l. de capacidad.
Remontajes durante los 15 días de fermentación a temperatura entre 25-28°C y chafado con palo de madera los últimos 8 días de maceración.
El descubado y el primer prensado vuelven al depósito para realizar la fermentación maloláctica, que finaliza en los barriles.

EMBOTELLADO

Junio 2004.

VARIEDADES

40% Cariñena
20% Merlot
25% Cabernet
10% Garnacha
5% Syrah

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT