

IDUS DE VALL LLACH 2003

ANYADA



El 2003 va ser un **any molt calorós**, amb una **mitja de temperatures bastant superior al que és habitual**, especialment en els mesos de juliol i agost, **amb una humitat relativa molt baixa**, i amb només 95 l/m2 de pluja durant el cicle vegetatiu.

L'hivern 02/03 va ser relativament sec amb aproximadament uns 230 l/m2 de precipitació.

En arribar la primavera i començar el cicle vegetatiu les plantes van brotar no massa vigorosament degut a la escassetat d'aigua. El desenvolupament va ser lent i homogeni.

L'estiu sec va frenar el creixement dels grans, i les pluges dels mesos de setembre i octubre van alentir la maduració de la fruita, provocant un endarreriment important en la verema.

La collita 2003 es va prolongar fins el dia 11 de novembre. El resultat va ser una **producció discreta de raïms ben madurs, de grans petits i separats, amb concentració de color i ben estructurats.**

CRIANÇA

Després del premsat, el vi passa a les bariques de 225 l. i 300 l. de capacitat, de fusta nova i de segon vi, de roure francès de gra fi. Criat en bariques de la boteria Dargaud & Jaegle (70%) i de la boteria Radoux (30%), amb un nivell de tostat mig i alt.

Criança de 15-16 mesos.

Nº AMPOLLES

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

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14,5%
ATT..... 5,2 gr/l
IPT..... 64
Àcides volàtil..... 0,72 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm despalillat en dipòsits d'acer inoxidable de 2.500 l. de capacitat.

Remuntatges suaus durant els 7 primers dies de fermentació a temperatura controlada entre 25° i 29° C., i xafat amb pal de fusta fins el final de la fermentació.

El descubà i premsat, en premsa horitzontal, als 25-30 dies de maceració. La fermentació malolàctica es fa fer el 50 % en els dipòsits d'acer inoxidable i el 50% a les bariques.

EMBOTELLAT

Abril-Maig 2005.

VARIETATS

31% Carinyena.
22% Merlot.
10% Cabernet.
22% Garnatxa
15% Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT