

IDUS DE VALL LLACH 2005

ANYADA



L'absència de precipitacions importants i les temperatures molt baixes durant els primers mesos de l'any marquen el començament del cicle vegetatiu de la vinya que s'inicia, lentament, a mitjans del mes d'abril.

Les pluges del mes de maig arregen el brot però intercedeixen favorablement en la floració que acaba esdevenint copiosa i permet la distinció entre les típiques diferències entre zones i varietats. **El nivell de qualitat en totes les varietats és òptima.**

Per altra banda les condicions climatològiques dels mesos d'estiu han estat les típiques de la zona: fort contrast tèrmic entre dia i nit, amb sol i amb quasi absència de precipitacions.

La manca de reserves hídriques ha fet que en moltes vinyes la brotada s'hagi quedat curta, donant com a resultat **raïms de grans força petits amb una menor producció en quantitat.**

Pel que respecta a l'estat sanitari ha estat un any que el podem qualificar de tranquil, sense incidències.

La verema s'inicia a principis de setembre, uns quinze dies més aviat que l'any anterior, i finalitza el 4 de novembre.

L'anyada ha estat tranquil·la, marcada per la manca de pluges, **amb un correcte estat sanitari,** sense incidències, amb una **bona maduració fenòlica i una producció de grans petits i compactes.**

CRIANÇA

El 50% del vi passa a bótes de 225 i 300 l. de fusta nova de roure francès, de gra fi i amb torrat mig i lleuger, i el 50% en bótes de segon vi.

S'han realitzat dos moviments de vi durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

17.630 ampolles de 0,750 l. en capsos de 6 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,50%
ATT..... 4,8 gr/l
IPT..... 65
Àcides volàtil..... 0,84 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 1000 i 2500 l. de cabuda.

Maceració prefermentativa durant 4 dies, fermentació alcohòlica, amb llevats del propi raïm, durant 14 dies, amb «pigeage» diari.

Maceració postfermentativa de 12 dies, i un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsit i 50% en bóta durant el mes de juny.

EMBOTELLAT

Maig-Juny 2006.

VARIETATS

42% Carinyena (finca Mundinya, lo Moli, Mas d'en Caçador, Manco).

15% Garnaxa (Mas d'en Caçador, Manco, Planetes, Trosset).

20% Merlot (Devesa, Mas d'en Porrerà).

13% Cabernet S. (Devesa, Mas d'en Porrerà, Rapita).

10% Syrah (Mas d'en Porrerà, Devesa, Rapita).

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT