

# IDUS DE VALL LLACH 2005

## AÑADA



La ausencia de precipitaciones importantes y las temperaturas muy bajas durante los primeros meses del año marcan el inicio del ciclo vegetativo de la viña que se inicia, lentamente, a mediados del mes de abril.

Las lluvias del mes de mayo resguardan el brote pero interceden favorablemente en la floración que acaba siendo copiosa y permite la distinción entre las típicas diferencias entre zonas y variedades. El nivel de cuajado en todas las variedades es óptimo. Por otro lado las condiciones climatológicas de los meses de verano han sido las típicas de la zona: fuerte contraste térmico entre el día y la noche, con sol y con casi ausencia de precipitaciones.

La falta de reservas hídricas ha provocado que en muchos viñedos los brotes se hayan reducido, dando como resultado racimos de grano bastante pequeños con una menor producción en cantidad. Por lo que respecta al estado sanitario ha sido un año que lo podemos calificar de tranquilo, sin incidencias.

La vendimia se inicia a principio del mes de septiembre, unos quince días más pronto que el año anterior, y finaliza el 4 de noviembre. El 2005 ha sido una **añada tranquila, marcada por la falta de lluvias, con un correcto estado sanitario, sin incidencias, con una buena maduración fenólica y una producción de granos pequeños y compactos.**

## CRIANZA

El 50% del vino pasa a barricas de 225 y 300 l. de madera nueva de roble francés, de grano fino y con un tostado medio y ligero, y el 50% en barricas de segundo vino.

Se han realizado dos trasiegos de vino durante la crianza de 14 meses.

## N. DE BOTELLAS

17.630 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 unidades.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,50 %  
ATT..... 4,8 g/l  
IPT..... 65  
Acidez volátil..... 0,84 g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 500 l. de capacidad.

Maceración prefermentativa durante 4 días, fermentación alcohólica, con levaduras de la propia uva, durante 14 días, con «pigeage» diario.

Maceración postfermentativa de 12 días, y un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósito y 50% en barrica durante el mes de junio.

## EMBOTELLADO

Mayo 2007.

## VARIETADES

42 % Cariñena  
15% Garnacha  
20% Merlot  
13% Cabernet S.  
10% Syrah

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT