

IDUS DE VALL LLACH 2007

ANYADA



L'any 2007 es va caracteritzar per una **excel·lent maduració del raïm**.

L'hivern va resultar fred i humit, les temperatures no foren massa extremes per sota de zero.

La primavera quedà molt marcada per les precipitacions del mes d'abril, pluges regulars i persistents, just en el moment òptim. L'inici de la brotada i el desenvolupament de la planta fins ben entrat l'estiu va ser perfecte, la manca de precipitacions va facilitar el bon estat sanitari dels brots nous i el quallat dels raïms.

L'estiu sec i calorós s'allargà fins a finals del mes de setembre. A mitjans d'agost les plantes tenien el brot aturat i mostraven els habituals signes de sequedat estiuenca, pròpia de la ribera mediterrània.

Fou a partir de finals de setembre i la primera setmana d'octubre que les pluges refrescaren l'ambient, els ceps recuperaren l'equilibri i es desenvolupà una excel·lent maduració del raïm.

Els raïms, un any més, van ser els òptims per a les vinificacions al Priorat, la sequera va fer **grans petits, amb una presència de sucres força alta**. Tant la climatologia com l'estat sanitari de les plantes van permetre que la verema quedés condicionada solament per la decisió dels enòlegs, que trobaren un **equilibri de maduració perfecte entre tots els components del gra: pell, polpa i pinyol. Si una paraula pot definir aquesta anyada és la maduració**.

CRIANÇA

El 35 % del vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta nova de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi i el 65 % del vi restant a bótes de segon vi. Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

11.780 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%
ATT..... 5,4 gr/l
IPT..... 61 UA
Àcides volàtil..... 0,78 gr/l

VINIFICACIÓ

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

Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies, fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 14-18 dies amb pigeage diari i remuntatges cada dos dies.

Maceració postfermentativa de 15 dies seguida d'un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Maig-Juny 2009.

VARIETATS

40 % Carinyena, finques velles. 30 % Merlot. 10 % Cabernet Sauvignon. 10 % Garnatxa. 10 % Syrah

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT