

IDUS DE VALL LLACH 2007

AÑADA



El año 2007 se caracterizó por una **excelente maduración de la uva**.

El invierno fue frío y húmedo y las temperaturas bajo cero no demasiado extremas. La primavera estuvo muy marcada por las precipitaciones del mes de abril, lluvias regulares y persistentes, justo en el momento óptimo. El inicio del brote y el desarrollo de la planta hasta bien entrado el verano resultaron idóneos, la falta de precipitaciones facilitó el buen estado sanitario de los brotes nuevos y el cuajado de las uvas. El verano seco y caluroso se alargó hasta finales del mes de septiembre. A mediados de agosto las

plantas tenían el brote parado y mostraban los habituales signos de sequedad veraniega propia de la ribera mediterránea.

Fue a partir de finales de septiembre y durante la primera semana de octubre cuando las lluvias refrescaron el ambiente, las cepas recuperaron el equilibrio y se desarrolló una excelente maduración de la uva.

La uva, un año más, fue óptima para las vinificaciones del Priorato, la sequía dio granos pequeños, con una presencia de azúcares muy alta. Tanto la climatología como el estado sanitario de la planta permitieron que la vendimia estuviera condicionada solamente por la decisión de los enólogos, hallando un equilibrio de maduración perfecto entre todos los componentes del grano: piel, pulpa y pepita. Si una palabra puede definir esta añada es la maduración.

CRIANZA

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.

N. DE BOTELLAS

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

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15 %
ATT..... 5,4 g/l
IPT..... 61 UA
Acidez volátil..... 0,78 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 1000 y 2500 l de capacidad.
Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 14-18 días con bazuqueo diario y remontado cada dos días.
Maceración postfermentativa de 15 días seguida de un prensado suave.
La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

EMBOTELLADO

Mayo-Junio 2009.

VARIEDADES

40 % Cariñena, viñas viejas.
30 % Merlot.
10 % Cabernet Sauvignon.
10 % Garnacha.
10 % Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT