

IDUS DE VALL LLACH 2009

ANYADA



L'anyada 2009 va ser d'allò més regular.

L'hivern es va manifestar fred, amb molts dies de gelades i humit, les pluges tot i no ser molt abundants, sí que varen ser reiterades.

El mes d'abril esdevingué molt plujós, l'inici de la brotació va anar acompanyat de pluges reiterades i molt ben caigudes. La major part de vegades acompanyades de dies amb un vent suau i amb temperatures baixes per l'època. Les plantes brotaven bé, regulars i amb una intensitat que les feia resistents a les malalties. Al maig van despuntar uns dies de força calor, a l'inici i al

final, just quan algunes varietats volien florir, i es va allargar fins els primers dies de juny, tot plegat molt correcte atès que la floració demana dies de sol, calor i un cert vent.

Juny comença amb una pluja que refresca l'ambient i rega les plantes, després vingueren dies humits que facilitaren el **bon desenvolupament dels ceps i els raïms**. Juliol i agost, secs i solejats, vestiren un estiu típic del Priorat: molta llum, sol i vents de garbinada. El setembre comença sec i calorós fins a mitjans quan vingueren unes pluges molt desitjades; els ceps es recuperaren de l'estrès de l'estiu i reprengueren un cicle maduratiu lent donat que a les nits refrescava.

La verema va ser lenta i pausada, varem començar a finals de setembre i es prolongà fins la segona setmana de novembre. Petites pluges a l'octubre, refrescaven l'ambient i manteníem el desequilibri tèrmic. En definitiva **una molt bona i interessant anyada**.

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 16 mesos.

Nº AMPOLLES

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

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,4%
ATT..... 4,7 gr/l
IPT..... 62 UA
Àcides volàtil..... 0,70 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 T³ controlada entre 25° i 29° 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 2010.

VARIETATS

40 % Carinyena.
15 % Garnatxa.
15 % Merlot.
20 % Cabernet Sauvignon.
10 % Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT