

AÑADA



El inicio de la añada 2010 fue fría con un invierno largo, con nevadas y bastantes precipitaciones, factores que favorecieron durante el mes de Marzo un buen brote (un poco tardano) y un buen crecimiento vegetativo en el primer recorrido de las cepas.

La lluvia estuvo presente durante todos los meses primaverales.

A mediados de Junio se vieron las primeras flores en los racimos con una vegetación abundante. Pese a la abundancia de lluvias se manifiesta un perfecto estado sanitario gracias básicamente a

las temperaturas moderadas y a la regularidad de los días ventosos. Julio fue un periodo más regular respecto a los últimos años, iniciándose el envero en la mayoría de variedades a finales del mes.

Agosto avanza pausadamente, debido a ser un mes bastante temperado, exceptuando la última semana al igual que la primera quincena de Septiembre cuando el calor y la insolación fuerte permiten una buena maduración de los racimos. Otoño empezó con calor de día, con noches bastante frías y con lluvia, mientras que en Octubre se impuso un tiempo típicamente otoñal. En todos los estadios fenológicos se mantuvo una semana y media de diferencia – que ya marcó el brote – respecto a añadas anteriores.

La maduración del racimo fue lenta debido, básicamente, al contraste de temperaturas entre el día y la noche y el racimo se recogió en una estado sanitario muy bueno, finalizándose la vendimia durante la segunda semana de Noviembre. En resumen **la añada fue tranquila, pausada y fresca**.

CRIANZA

El 35 % del vino pasa en barricas (225 y 300 l) de madera nueva de roble francés con tostado ligero y medio de grano fino y el 65 % del vino restante en botas de segundo vino.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 16 meses.

N. DE BOTELLAS

9996 botellas 0,750 l. en cajas de 6 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico.....	15,5 %
ATT.....	5,0 g/l
Acidez volátil.....	0,70 g/l
Ázucars.....	1,6 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

Abril 2013.

VARIEDADES

45 % Cariñena.

13 % Garnacha.

10 % Merlot.

20 % Cabernet Sauvignon.

12 % Syrah.

Vall Llach