

IDUS DE VALL LLACH 2012

ANYADA



L'anyada 2012 va ser **molt favorable en les zones més fresques** ja que l'absència de pluges i les successives onades de calor van generar un cert pansiment a les vinyes més afectades d'insolació. La **pluviometria va ser molt inferior a la mitjana** dels darrers anys.

El que destaca d'aquesta anyada són, juntament amb la manca de pluges, les **successives onades de calor** des del mes de maig fins a l'agost produint a la vinya un estrès hídric ja que des de mitjans primavera fins a finals d'estiu pràcticament no va ploure. L'efecte però, no es va manifestar a les zones més càlides i a les finques

de més insolació, fins al final de l'episodi de fortes temperatures de finals d'agost, ja que la humitat relativa va ser superior a l'habitual i els períodes ventosos van ser de menys intensitat.

Va ploure sobretot al març i a l'abril i després es van anar produir pluges insignificants fins a principis de juliol; des d'aleshores fins a finals de setembre ja no va ploure gens.

Pel que fa a les **temperatures mitjanes durant el 2012 varen ser normals**. Pel que fa a les diferents varietats de raïm cal matisar que **la garnatxa i la carinyena van aguantar millor l'estrès hídric**, mentre que les varietats de recent implantació van acusar més el pansiment. El millor comportament hidrodinàmic va afavorir la resistència a la sequera en les vinyes velles. La poca pluviometria durant la primavera i l'estiu van provocar que la sanitat de la verema fos estat excel·lent i que no hi haguessin problemes de botritis.

La verema va arribar sana a la maduració. Fins a finals d'agost no és va observar estrès hídric i el raïm va fer bé els diferents processos biològics. Aquesta **anyada va ser seca des de la floració fins a la maduració** i va destacar per un **decalatge important entre grau alcohòlic i maduració fenòlica**.

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

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

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,8 gr/l
Àcides volàtil..... 0,72 gr/l
Sucres..... 1,0 g/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 T° 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

Juny-Juliol 2014.

VARIETATS

76 % Carinyena.
3 % Garnatxa.
12 % Merlot.
9 % Cabernet Sauvignon.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT