

ANYADA



La collita 2013 ha estat de bona qualitat.

Tot i que la fenologia de la vinya portava un retard considerable respecte d'altres anys i consegüentment la maduració del raïm anava uns quinze dies endarrerida, els mesos de setembre i octubre van tenir una climatologia favorable que va permetre que el raïm tingués una bona maduració i un adequat equilibri final entre sucres i acidesa.

Climàticament aquest 2013 ha estat de primavera molt plujosa (amb la pluviometria més alta que la mitjana dels darrers anys) i

d'estiu i tardor secs, amb un règim de pluges més baix entre juliol i octubre.

La verema va arribar sana a la maduració i el raïm va poder realitzar correctament els diferents processos biològics.

Aquest 2013 ha destacat per un bon equilibri de sucres, acidesa i maduració fenòlica.

CRIANÇA

El 35 % del vi passa a botes (225 i 300 l) de fusta nova de roure francès amb tonat lleuger i mitjà de gra fi i el 65 % del vi restant a botes de segon ús. Es realitza un treball durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

3.706 ampolles 0,750 L en caixes de 6 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
AT..... 5,1 gr/l
Acidesa volàtil..... 0,95 gr/l
Sucres..... 0,5 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 T° controlada entre 25° i 29° C al fang de 14-18 dies amb pègnage 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 bota.

EMBOTELLAT

Juny 2015.

VARIETATS

80 % Carinyena,
15 % Garnatxa,
5 % Merlot.

PUNTUACIÓ

Robert Parker	92/100 pts
Gilbert & Gaillard	Médaille d'Or + 90 especial, 96/100 pts
Guia Proensa	94/100 pts
Guia Peñin	92/100 pts
Wine Advocate	92/100 pts

DESCARREGAR PDF

Vall Llach

POBRETTA - PRIORAT