

VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2010

ANYADA



L'inici de l'anyada 2010 va ser **fred amb un hivern llarg, amb nevades i força pluja**, factors que van afavorir al mes de març una bona brotada (una mica tardana) i un bon creixement vegetatiu en el primer recorregut dels ceps.

L'aigua va ser present durant tots els mesos primaverals. A mitjans de juny es veien les primeres flors als raïms amb una vegetació abundant. Malgrat l'abundància de pluja es manifesta un perfecte estat sanitari gràcies bàsicament a les temperatures moderades i a la regularitat dels dies de vent. Juliol va ser el període més regular respecte als darrers anys, iniciant-se el verolat en la majoria de varietats a

final del mes. L'agost avança pausadament, degut a ser un mes força temperat, exceptuant la darrera setmana a l' igual que la primera quinzena de setembre quan la calor i la insolació forta permeten una bona maduració dels raïms. La tardor va començar amb calor de dia, amb nits força fredes i amb pluja, mentre que a l'octubre es va imposar un temps típicament de tardor. En tots els estadis fenològics es va mantenir aquesta setmana i mitja de diferència- que ja va marcar la brotada- respecte a anyades anteriors.

La maduració del raïm va ser lenta degut, bàsicament, al contrast de temperatura entre el dia i la nit i **el raïm s'ha collit en un estat sanitari molt bo**, finalitzant la verema durant la segona setmana de novembre.

En resum **l'anyada va ser tranquil·la, pausada i fresca**. En definitiva una molt bona i interessant anyada.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta nova de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi. Es realitza un trasbals durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

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

44 ampolles Magnum 1,5 l.

12 ampolles Jeroboam 3 l.

2 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%

ATT..... 5,1 gr/l

Àcides volàtil..... 0,85 gr/l

Sucres..... 1,83 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en bótes de fusta de 225, 500 l i dipòsits d'acer inoxidable de 1000 i 2500 l de capacitat. Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies, fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus. Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Abril 2013.

VARIETATS

90 % Carinyena

10 % Cabernet Sauvignon

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT