

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

## 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 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

2669 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 botellas.  
42 botellas Magnum 1,5 l.  
12 botellas Jeroboam 3l.  
1 botellas Salomon 18 l.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %  
ATT 5,1..... g/l  
Acidez volátil..... 0,85 g/l  
Ázucres..... 1,83 g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en barricas de madera de 225, 500 l y depósitos de acero inoxidable de 1000 i 2500 l de capacidad.

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C durante 17-19 días con bazuqueo diario y remontado suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguida de un prensado suave. La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

## EMBOTELLADO

Abril 2013.

## VARIEDADES

90 % Cariñena  
10 % Cabernet Sauvignon

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT