

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2009

ANYADA



L'anyada 2009 **va ser d'allò més regular.**

L'hivern es va manifestar fred, amb molts dies de gelades i humit, les pluges tot i no ser molt abundants, sí que varen ser reiterades.

El mes d'abril esdevingué molt plujós, l'inici de la brotació va anar acompanyat de pluges reiterades i molt ben caigudes. La major part de vegades acompanyades de dies amb un vent suau i amb temperatures baixes per l'època. Les plantes brotaven bé, regulars i

amb una intensitat que les feia resistents a les malalties.

Al maig van despuntar uns dies de força calor, a l'inici i al final, just quan algunes varietats volien florir, i es va allargar fins el primers dies de juny, tot plegat molt correcte atès que la floració demana dies de sol, calor i un cert vent.

Juny comença amb una pluja que refresca l'ambient i rega les plantes, després vingueren dies humits que facilitaren el bon desenvolupament dels ceps i els raïms. Juliol i agost, secs i solejats, vestiren un estiu típic del Priorat: molta llum, sol i vents de garbinada.

El setembre comença sec i calorós fins a mitjans quan vingueren unes pluges molt desitjades; els ceps es recuperaren de l'estrès de l'estiu i reprengueren un cicle maduratiu lent donat que a les nits refrescava.

La verema va ser lenta i pausada, varem començar a finals de setembre i es prolongà fins la segona setmana de novembre. Petites pluges a l'octubre, refrescaven l'ambient i manteníem el desequilibri tèrmic. **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

2.574 ampolles de 0,750 l. en caixes de 3 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,8 gr/l
Àcides volàtil..... 0,85 gr/l
Sucre..... 0,66 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm de vinyes centenàries 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 25° i 29° 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

Novembre 2011.

VARIETATS

70% Carinyena.
30% Garnatxa.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT