

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2009

AÑADA



La añada 2009 fue **bastante regular**.

El invierno se manifestó frío, con muchos días con episodios de heladas y húmedo, las lluvias pese a no ser muy abundantes, fueron reiteradas. El mes de abril se manifestó bastante lluvioso, el inicio del brote vino acompañado de lluvias reiteradas y muy gratificantes. La mayor parte seguidas de días con un viento suave y con temperaturas bajas por la época. Las plantas brotaban bien, regulares y con una

intensidad que las hacía resistentes a las enfermedades. En Mayo despuntaron días de mucho calor, en el inicio y en el final, justo cuando algunas variedades pretendían florecer, y se alargó hasta los primeros días de Junio; estas circunstancias fueron bien recibidas dado que la floración necesita días de sol, calor y un cierto viento.

Junio empieza con lluvia que refresca el ambiente y riega las plantas, después vinieron los días húmedos que facilitaron el buen desarrollo de las cepas y de sus racimos. Julio y Agosto, secos y soleados, vistieron un verano típico del Priorat: mucha luz, sol y vientos de garbinada.

Septiembre comenzó seco y caluroso hasta mediados que es cuando llegaron unas lluvias muy deseadas; las vides se recuperan del estrés del verano y reinician un ciclo madurativo lento dado que por las noches refrescó.

La vendimia fue lenta y pausada, se inició a finales de Septiembre y se prolongó hasta la segunda semana de Noviembre.

Débiles lluvias en Octubre refrescaron el ambiente y mantenían el desequilibrio térmico. En definitiva **muy buena e interesante añada**.

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera nueva de roble francés con tostado ligero y mediano y grano fino.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 16 meses.

N. DE BOTELLAS

2574 botellas de 0,750 l. en cajas de 3 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico.....	15,7 %
ATT.....	4,8 g/l
Acidez volátil.....	0,85 g/l
Ázucares.....	0,66 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva de vides centenarias 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 prensa do suave. La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

EMBOTELLADO

Noviembre 2011.

VARIETADES

70% Cariñena.
30% Garnacha.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT