

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2013

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 pluviositat 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 vi passa a botes (225 i 300 l) de fusta nova de roure francès amb torrat feugé i mitjà de gra fi.

Es realitza un treball durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

6800 ampolles de 0,750 l, en caixes de 6 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic.....	15,5%
AIT.....	5,2 gr/l
Àcides volàtils.....	0,92 gr/l
Sucres.....	9,40 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm de vinyes centenàries desrapat en botes de fusta de 225, 500 i 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 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 bota.

EMBOTELLAT

Maig 2015.

VARIETATS

72% Catalunya.
28% Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guia Proensa	97/100 pts
Gilbert & Gaillard	Medalla d'Or + 50 especial, 95/100 pts
Robert Parker	93/100 pts
Galeria de Cata	94/100 pts
Wine Advocate	93/100 pts

DESCARREGAR PDF

Vall Llach
PORRERA - PÈDRAT