

# AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2008

## ANYADA



### El 2008, quin any de pluges!

Després d'un hivern realment sec, va aparèixer un vent de llevant, humit i constant que es va prolongar des del mes de març fins a mitjans de juliol. Aquest vent de llevant fou humit, força sovint portador de pluges abundants... **feia anys que les pluges no eren tan generoses durant la primavera i els primers mesos d'estiu.**

La vegetació fou espectacular i el quallat es ressentí de l'excés d'aigua provocant un **important corriment de la flor**. Un any doncs en que calgué vigilar constantment l'estat sanitari de les plantes degut a la forta presència de mildiu i cendrosa. Tot i que en aquestes terres no estem acostumats a la incidència de la pluja, val a dir que amb treball i dedicació ens en vam sortir prou bé. **Les plantes a l'inrevés d'un any normal vegetaren de forma copiosa**, i degut a la manca de raïms provocat per el quallat, el seu desenvolupament fou més abundant que de costum.

**Un any perfecte per a la vegetació i el descans de la planta.** Els finals d'agost i de setembre van ser d'allò més regulars, un fort contrast de temperatura entre el dia i la nit propicià una pell dura i el gra no patí un creixement massa important. Els finals de setembre i d'octubre van ser secs i es va poder fer una campanya regular amb uns raïms ben tintats i madurs. **Un any molt aromàtic i complex.**

## CRIANÇA

El vi passa a bóta de 300 l de fusta nova de roure francès, la mateixa que s'ha fet servir per fermentar. La resta de blancs a bótes noves de 225 l de roure francès.

Es manté en bóta durant la criança de 4 mesos.

## Nº AMPOLLES

820 ampolles 0,750 l. en caixes individuals.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,85%  
ATT..... 4,8 gr/l  
IPT..... UA  
Àcides volàtil..... 0,40 gr/l

## VINIFICACIÓ

Derrapat del raïm i maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable durant 36 hores a temperatura controlada.

Es posa el 50 % del Viognier a fermentar a una bóta de roure francès nova de 300 l de capacitat. La resta del Viognier es fermenta en dipòsits d'acer inox. Al igual que la resta de blancs.

Fermentació a Tª controlada entre 12º i 15º C al llarg de 25-60 dies amb batonatge diari.

## EMBOTELLAT

Maig 2009.

## VARIETATS

55 % Viognier.  
40 % Garnatxa.  
5 % Macabeu, Escanyavella i Moscatell.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT