

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2008

AÑADA



¡El 2008, menudo año de lluvias!

Después de un invierno realmente seco, apareció un viento de levante, húmedo y constante que sopló desde el mes de marzo hasta mediado de julio. Este viento de levante traía humedad y muy a menudo lluvias abundantes... **hacia años que las lluvias no eran tan generosas durante la primavera y los primeros meses de verano.** La

vegetación fue espectacular; la abundancia de agua provocó un importante corrimiento de la flor y el cuajado se resintió también por el exceso de agua. Un año pues en el que **hubo que vigilar constantemente el estado sanitario de las plantas debido a la fuerte presencia de mildiu y cenicilla.**

Aunque en estas tierras no estamos acostumbrados a la incidencia de la lluvia, cabe resaltar que con trabajo y dedicación salimos airosos. Las plantas, contrariamente a lo habitual, vegetaron de forma copiosa, y debido a la falta de racimos provocado por el cuajado, su **desarrollo fue más abundante de lo acostumbrado.** Un año perfecto para la vegetación y el descanso de la planta. Los finales de agosto y septiembre fueron de lo más regulares, un fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche propició una piel dura y el grano no sufrió un crecimiento demasiado importante.

Los finales de septiembre y octubre fueron secos y se pudo hacer una **campaña regular con unos racimos bien tintados y maduros. Un año muy aromático y complejo.**

CRIANZA

El vino pasa a una barrica de 300 l de madera nuevo de roble francés, la misma que se han utilizado para fermentar.

El resto de blancos en barricas nuevas de 225 l de roble francés.

Se mantiene en barrica durante la crianza de 4 meses.

Nº BOTELLAS

820 botellas 0,750 l. en cajas individuales.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,85 %

ATT 4,8 g/l

IPT UA

Acidez volátil 0,40 g/l

VINIFICACIÓN

Despalillado de la uva y maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 36 horas a temperatura controlada.

50 % del Viognier fermenta en una barrica nueva de roble francés de 300 l de capacidad. El resto del Viognier fermenta en depósitos de acero inoxidable, al igual que el resto de blancos.

Fermentación a Tª controlada entre 12º y 15º C durante 25-60 días con batonage diario.

EMBOTELLADO

Mayo 2009.

VARIEDADES

55 % Viognier.

40 % Garnacha.

10 % Macabeo, Escanyavella y Moscatel.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT