

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2009

AÑADA



La añada 2009 fue bastante regular.

El invierno es 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.**

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

546 ampolles 0,750 l. en cajas individuales.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,30 %

ATT 5,1 g/l

IPT UA

Acidez volátil 0,35 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 T° controlada entre 12° y 15° C durante 25-60 días con batonage diario.

EMBOTELLADO

Mayo 2010.

VARIEDADES

55 % Viognier.

40 % Garnacha.

5 % Macabeu, Escanyavella y Moscatel.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT