

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2013

AÑADA



La cosecha 2013 ha sido de buena calidad.

Pese a que la fenología de la vid llevaba un retraso considerable respecto a otros años y consecuentemente la maduración de los racimos iba quince días con retraso, los meses de septiembre y octubre tuvieron una climatología favorable que permitió que la uva tuviera una buena maduración y un adecuado equilibrio final entre azúcares y

acidez.

Climáticamente este 2013 ha sido de **primavera muy lluviosa** (con la pluviometría más alta que la media de los últimos años) **y de verano y otoño secos**, con un régimen de lluvias más bajo entre julio y octubre.

La vendimia llegó sana en la maduración y la uva pudo realizar correctamente los diferentes procesos biológicos. Este 2013 ha destacado por un buen equilibrio de azúcares, acidez y maduración fenólica.

CRIANZA

El vino pasa a una bodega 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 bodega durante la crianza de 4 meses.

Nº BOTELLAS

1365 botellas 0,750 l. en cajas individuales.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,50 %

ATT 4,9 g/l

Acidez volátil 0,4 g/l

Azúcares 0,91 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 bodega 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

Abril 2014.

VARIEDADES

80 % Viognier.

15 % Garnacha blanca.

5 % Macabeu, Escanyavella y Moscatel.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT