

EMBRUIX DE VALL LLACH 1998

ANYADA



L'any 1998 va ser **molt calorós**, amb una mitja de temperatures bastant superior a l'habitual, i **sec**, amb només 200 l/m2 de pluges durant el cicle vegetatiu.

L'hivern 97/98 va ser relativament sec amb aproximadament uns 70 l/m2.

En arribar la primavera i començar el cicle vegetatiu **les plantes van brotar amb no massa vigorositat degut a la poca pluja i sequedat de l'hivern.**

L'estiu sec va frenar el creixement dels grans afavorint així la maduració del raïm.

El resultat va ser una **producció baixa de raïm amb grans petits i solts, raïm molt madur, concentració de color i estructura i grau alcohòlic elevat.**

CRIANÇA

Després del premsat el vi passa a les barriques de 225l de capacitat, de fusta nova, roure francès de gra fi. Cria en barriques de la boteria Dargaud & Jaegle (70%) i la boteria Boutes (30%), amb un nivell de torrat mitjà i alt. Criança de 15-16 mesos.

Nº AMPOLLES

12000 en caixes de 12 ampolles de 0,75l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14%
ATT..... 5,3 gr/l
IPT..... 60
pH..... 3,5
Àcides volàtil..... 0,62 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm despalillat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 l de capacitat.

Remuntatges suaus durant els primer 7 dies de fermentació a Tª controlada entre 25° i 29° C., i remenada amb pal de fusta fins al final de la maceració.

El descubart i premsat, en premsa horitzontal, als 25-30 dies de maceració.

La fermentació malolàctica es va fer en dipòsits d'acer inoxidable.

EMBOTELLAT

Març-Abril 2000.

VARIETATS

45% Garnatxa jove (Finca Mas del Porrerà i Devesa).

45% Cabernet Sauvignon (Finca Mas del Porrerà i Devesa).

10% Merlot, Carinyena i Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT