

EMBRUIX DE VALL LLACH 2000

AÑADA



El 2000 fue un **año especial e irregular para la vendimia del priorato.**

Durante el mes de junio (que ya se intuía una cosecha abundante) sopló un fuerte viento de poniente -serè- muy seco y caluroso, que dejó la vid extenuada.

Para asegurarnos una buena evolución de la planta y una buena maduración de la uva, procedimos a realizar una **fuerte vendimia en verde durante el mes de julio:** se quitó el 50% de la producción tanto en la viña joven como

en la viña vieja.

Las altas temperaturas siguieron hasta el mes de septiembre, este hecho propicio que tuvieramos que avanzar el inicio de la cosecha unos 10 días. A los quince días bajaron las temperaturas, esto retardó la maduración unos 15 días respecto al inicio.

Los vinos resultantes son **vinos muy estructurados però con taninos ya integrados y pulidos.** La acidez alta ha mantenido el frescor y la juventud del vino sin ser agresiva. La **elegancia y la complejidad** son el resumen de una añada que empezó con un final incierto.

CRIANZA

El embuix 2000 ha tenido una crianza de 15 meses con barricas de 2º vino, procedentes del Vall Llach, con un trasiego en la primavera 2001.

Nº BOTELLAS

26.376 en cajas de 12 botellas de 0,75l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15%
ATT..... 6,4 gr/l
IPT..... 78
Acidez volátil..... 0,81 gr/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada y estrujada en dipòsitos de 5000 l, 3000 l y 2500 l de capacidad, de acero inoxidable.
Remontajes durante los 15 días de fermentación a Tª entre 25-28°C y bazuqueo con palo de madera los 8 últimos días de maceración.
El descubado y el primer prensado vuelven al depósito para realizar la fermentación maloláctica, que finalizo en las barricas.

EMBOTELLADO

Junio 2002.

VARIETADES

40% Garnacha joven, finca Mas del Porrerà y Devesa.
35% Cabernet Sauvignon, finca Mas del Porrerà y Devesa.
15% Cariñena
10% Merlot i Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT