

# EMBRUIX DE VALL LLACH 2001

## ANYADA



L'anyada 2001, marcada per la qualitat, va tenir un inici incert a conseqüència d'unes gelades durant el mes d'abril, que per sort no van ocasionar danys als nostres ceps però que endarreriren l'inici de la floració.

La resta de **la primavera i els inicis de l'estiu foren molt secs amb temperatures molt elevades. Durant el mes de juliol vam tenir abundants pluges** de 40 i 55 litres respectivament just abans de la coloració del

raïm (verol), originant un **equilibri vegetatiu**.

Agost i setembre van ser ideals pel desenvolupament de la planta propiciant una **excel·lent maduració i verema**. Es confirmaren els pronòstics inicials de descens de producció 15%-20% i pel contrari es va obtenir un **raïm amb concentracions elevades de tanins, sucres i aromes**.

## CRIANÇA

L'Embruix 2001 ha tingut una criança de 15 mesos amb barriques de segon vi, procedents del Vall Llach, amb un trasbals a la primavera de 2002.

## Nº AMPOLLES

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

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14,5%  
ATT..... 5,7 gr/l  
IPT..... 61  
Àcides volàtil..... 0,80 gr/l

## VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm despalillat i xafat en dipòsits d'acer inoxidable de 5000 , 3000 i 2500 litres de capacitat.

Remuntatges durant els 15 dies de fermentació a temperatura entre 25-28°C i xafat amb pal de fusta els darrers 8 dies de maceració.

El descubat i el primer premsat tornen al dipòsit per a realitzar la fermentació malolàtica, que finalitzar a les barriques.

## EMBOTELLAT

Maig 2003.

## VARIETATS

40% Garnatxa jove (Finca Mas del Porrerà i La Devesa).  
35% Cabernet Sauvignon (Finca Mas del Porrerà i La Devesa).  
15% Carinyena.  
10% Merlot i Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT