

EMBRUIX DE VALL LLACH 2001

AÑADA



Una añada marcada por la **calidad**.

La añada 2001 tuvo un inicio incierto a consecuencia de unas heladas durante el mes de abril, que por suerte no ocasionaron daños a nuestros viñedos y retrasaron el inicio de la floración.

El resto de la primavera y los inicios de verano fueron muy secos con temperaturas muy elevadas.

Durante el mes de julio tuvimos abundantes lluvias de 40 y 55 litros respectivamente justo

antes de la coloración de la uva (envero), originando un equilibrio vegetativo. Agosto y septiembre fueron ideales para el buen desarrollo de la planta propiciando una excelente maduración y vendimia.

Se confirmaron los pronósticos iniciales de **descenso de producción 15%-20%** y por el contrario **se obtuvo un racimo con concentraciones elevadas de taninos, azúcares y aromas**.

CRIANZA

Embruix 2001 ha tenido una crianza de 15 meses con barricas de 2º vino, procedentes del Vall Llach, con un trasiego en la primavera 2002.

Nº de BOTELLAS

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

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5%

ATT..... 5,7 gr/l

IPT..... 61

Acidez volátil..... 0,80 gr/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada y estrujada en depósitos de acero inoxidable de 5000 , 3000 y 2500 litros de capacidad.

Remontajes durante los 15 días de fermentación a temperatura entre 25-28°C y bazuqueo con palo de madera en las variedades cariñena y merlot los 8 últimos días de maceración. El descubado y el primer prensado vuelven al deposito para realizar la fermentación maloláctica, que finalizo en las barricas.

EMBOTELLADO

Mayo del 2003.

VARIEDADES

40% Garnacha joven, finca Mas del Porrerà y Devesa.

35% Cabernet Sauvignon, finca Mas del Porrerà y Devesa.

15% Cariñena

10% Merlot y Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT