

EMBRUIX DE VALL LLACH 2003

AÑADA



El 2003 fue un año muy caluroso, con una **media de temperaturas bastante superior a lo habitual**, especialmente en los meses de julio y agosto, con una humedad relativa muy baja, y con sólo 185 l/m2 de lluvia durante el ciclo vegetativo.

El invierno 02/03 fue relativamente seco con aproximadamente unos 230 l/m2 de precipitación. Al llegar la primavera y empezar el ciclo vegetativo las plantas brotaron con no mucha vigorosidad debido a la escasez de agua. **El desarrollo fue lento y homogéneo.**

El verano seco frenó el crecimiento de los granos, y las lluvias de los meses de septiembre y octubre hicieron que la maduración de la fruta fuera lenta, provocando un **retraso importante en la vendimia.**

La cosecha 2003 se prolongó hasta el día 11 de noviembre.

El resultado fue una **producción discreta de uvas bien maduras, de granos pequeños y sueltos, con concentración de color y bien estructuradas.**

CRIANZA

Después del prensado, el vino pasa a las barricas de 225 l. de capacidad, de madera nueva y de segundo vino, de roble francés de grano fino.

Criado en barricas de la tonelería Dargaud & Jaegle (70%) y de la tonelería Radoux (30%), con un nivel de tostado medio y alto.

Crianza de 15-16 meses.

Nº de BOTELLAS

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

540 magnums en cajas de 1 botella de 1,50 l.

4.520 botellas de 0,375 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5 %
ATT..... 4,9 gr/l
IPT..... 60 mg/l
Acidez volátil..... 0,70 gr/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en tanques de acero inoxidable de 2.500 l., 3.000 l. y 5000 l. de capacidad.

Remontajes suaves durante los 7 primeros días de fermentación a temperatura controlada entre 25º y 29º C., y bazuqueo con palo de madera hasta el final de la fermentación.

Descubado y prensado, en prensa horizontal, a los 25-30 días de maceración. La fermentación maloláctica se hizo el 50 % en los tanques de acero inoxidable y el 50 % en barricas.

EMBOTELLADO

Mayo 2005.

VARIEDADES

30 % Cariñena.
28 % Cabernet Sauvignon.
22 % Garnacha.
5% Merlot.
15% Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT