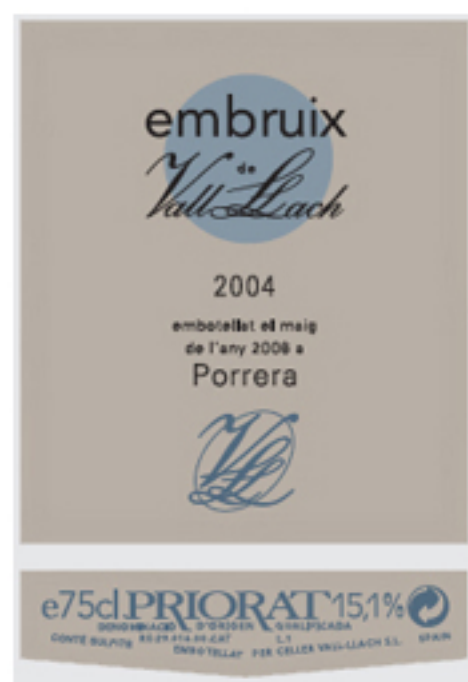


EMBRUIX DE VALL LLACH 2004

AÑADA



Los primeros meses del 2004 (enero, febrero, marzo y abril) fueron fríos y provocaron un importante retraso en el inicio de la vegetación de las viñas.

Las lluvias caídas antes de la floración (mayo, 60 l/m²) ayudaron en la recuperación de las plantas, repercutiendo en un óptimo cuajado.

Una vez formada la uva (finales de junio), las condiciones para el crecimiento y maduración

fueron excelentes: sol, calor y contraste térmico entre temperaturas diurnas y nocturnas.

A principios de septiembre dos semanas de lluvias refrescaron el ambiente e incrementaron el contraste térmico. En este período se realizó una vendimia en verde, retirando el 40% de la uva de las viejas cepas de cariñena.

El Septiembre terminó con un ambiente seco y ventoso que se prolongó hasta finalizar la vendimia, realizada desde los primeros días de octubre hasta el 24 de noviembre.

Las uvas se caracterizaron por un excelente equilibrio, con excepcional madurez fenólica, elevada intensidad aromática y potente estructura tánica.

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 y 300 l.) de madera de segundo y tercer vino de roble francés con tostado medio y ligero de grano fino.

Se han realizado dos trasiegos durante la crianza de 16 meses.

Nº de BOTELLAS

69.576 botellas de 0,750 l. en cajas de 12 botellas.

8.332 botellas de 0,375 l. en cajas de 12 botellas.

600 botellas Magnum de 1,5 l.

90 botellas Jeroboam de 3 l.

40 botellas Rehoboram de 4,5 l.

25 botellas Salomon de 18 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,1 %

ATT..... 5,1 g/l

IPT..... 62

Acidez volátil.....0,97 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 y 5.000 l. de capacidad.

Fermentación a T^º controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 14 días con pigeage diario.

Maceración postfermentativa de 10 días seguida de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realizó 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

EMBOTELLADO

Mayo-Junio 2006.

VARIEDADES

35 % Garnacha.

30 % Cariñena.

20 % Syrah.

10 % Cabernet Sauvignon.

5 % Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT