

# EMBRUIX DE VALL LLACH 2006

## AÑADA



**La añada 2006 se caracterizó por los contrastes.**

El invierno resultó frío y húmedo, con temperaturas que llegaron hasta los 7º bajo cero.

La primavera casi no existió a consecuencia del salto térmico espectacular que se produjo pasando de días fríos a mucho calor y sequía. En los meses de Abril, Mayo y Junio se marcaron temperaturas record, que provocaron un rápido y acelerado crecimiento

de los viñedos.

La falta de precipitaciones facilitó el **buen estado sanitario de los brotes nuevos y el cuajado de las uvas.**

**El verano se mostró de una manera poco habitual: bastante luminoso pero con temperaturas bajas.** Esta combinación permitió que las plantas soportaran la prolongada falta de precipitaciones con más suavidad debido a las temperaturas suaves de Agosto y las refrescantes noches.

Septiembre fue el más regular con un fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche que propició que las cepas recuperaran el nivel óptimo de desarrollo originando una mesurada maduración de la uva.

Los racimos fueron los óptimos de las vinificaciones en el Priorat, la sequía originó **granos pequeños, con una presencia de azúcares bastante alta, buena madurez fenólica y una excepcional concentración. Una añada llena de contrastes.**

## CRIANZA

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

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

## Nº de BOTELLAS

84.100 botellas de 0,750 l. en cajas de 12 unidades.

6.900 botellas de 0,375 l. en cajas de 12 unidades.

1.500 botellas Magnum de 1,5 l.

90 botellas Jeroboam de 3 l.

48 botellas Rehoboram de 4,5 l.

17 botellas Salomon de 18 l.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,75 %  
ATT..... 5,2 g/l  
IPT..... 62 UA  
Acidez volátil..... 0,90 g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 y 5000 l. de capacidad.

Fermentación a temperatura controlada entre 25º y 29º C durante 17 días con «pigeage» diario.

Maceración postfermentativa de 14 días seguida de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se llevó a cabo el 50% en depósitos de inoxidable y el 50 % en barrica.

## EMBOTELLADO

Junio 2008.

## VARIETADES

34% Garnacha.  
22% Cariñena.  
21% Cabernet S.  
19% Syrah.  
4% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT