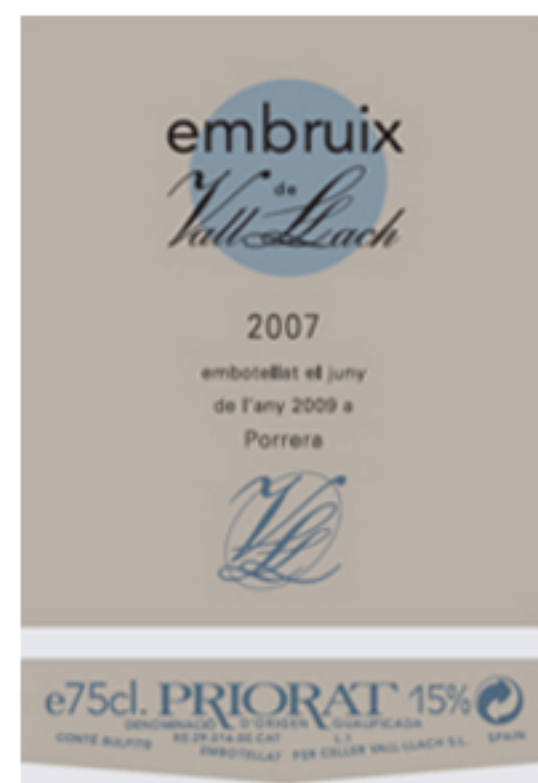


EMBRUIX DE VALL LLACH 2007

ANYADA



L'any 2007 es va caracteritzar per una **excel·lent maduració del raïm**.

L'hivern va resultar fred i humit, les temperatures no foren massa extremes per sota de zero.

La primavera quedà molt marcada per les precipitacions del mes d'abril, pluges regulars i persistents, just en el moment òptim. L'inici de la brotada i el desenvolupament de la planta fins ben entrat l'estiu va ser perfecte, la manca

de precipitacions va facilitar el bon estat sanitari dels brots nous i el quallat dels raïms.

L'estiu sec i calorós s'allargà fins a finals del mes de setembre. A mitjans d'agost les plantes tenien el brot aturat i mostraven els habituals signes de sequedat estiuenca, pròpia de la ribera mediterrània. Fou a partir de finals de setembre i la primera setmana d'octubre que les pluges refrescaren l'ambient, els ceps recuperaren l'equilibri i es desenvolupà una **excel·lent maduració del raïm**.

Els raïms, un any més, van ser els òptims per a les vinificacions al Priorat, la sequera va fer grans petits, amb una presència de sucres força alta. Tant la climatologia com l'estat sanitari de les plantes van permetre que la verema quedés condicionada solament per la decisió dels enòlegs, que trobaren un equilibri de maduració perfecte entre tots els components del gra: pell, polpa i pinyol.

Si una paraula pot definir aquesta anyada és la maduració.

CRIANÇA

El vi passa a botes (225 i 300 l) de fusta de segon i tercer vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi.

Es realitza un trasbals durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

64.300 ampolles 0,750 l. en caixes de 12 ampolles.

4.800 ampolles 0,375 l. en caixes de 12 ampolles.

1.200 ampolles Magnum 1,5 l.

70 ampolles Jeroboam 3 l.

40 ampolles Rehoboram 5 l.

8 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%

ATT..... 5,4 gr/l

IPT..... 64 UA

Àcides volàtil..... 0,88 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

Fermentació a Tª controlada entre 25° i 29° C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges seus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat seu.

La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Juny 2009.

VARIETATS

30% Garnaxa.

30% Carinyena.

10% Syrah.

20% Cabernet S.

10% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT