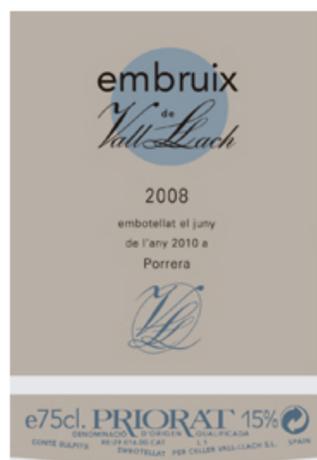


EMBRUIX DE VALL LLACH 2008

AÑADA



¡El 2008, menudo **año de lluvias!**

Después de un invierno realmente seco, apareció un viento de levante, húmedo y constante que sopló desde el mes de marzo hasta mediado de julio. Este viento de levante traía humedad y muy a menudo lluvias abundantes... hacía años que las lluvias no eran tan generosas durante la primavera y los primeros meses de verano.

La vegetación fue espectacular; la abundancia de agua provocó un importante corrimiento de

la flor y el cuajado se resintió también por el exceso de agua. Un año pues en el que hubo que vigilar constantemente el estado sanitario de las plantas debido a la posibilidad de incidencia de mildiu. Aunque en estas tierras no estamos acostumbrados a la incidencia de la lluvia, cabe resaltar que con trabajo y dedicación salimos airosos.

Las plantas vegetaron de forma copiosa, y debido a la falta de racimos provocado por el cuajado, su desarrollo fue más abundante de lo acostumbrado. Un año perfecto para la vegetación y el descanso de la planta.

Los finales de agosto y principios de septiembre fueron de lo más regulares, un fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche propició una piel dura y el grano no sufrió un crecimiento demasiado importante.

Los finales de septiembre y principios de octubre fueron secos y se pudo hacer una **campaña regular con unos racimos bien tintados y maduros. Un año muy aromático y complejo.**

CRIANZA

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

Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

Nº de BOTELLAS

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

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

960 botellas Magnum 1,5 l.

135 botellas Jeroboam 3 l.

40 botellas Rehoboram 5 l.

10 botellas Salomón 18 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15 %

ATT..... 5 g/l

IPT..... 64 UA

Acidez volátil..... 0,65 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2.500 i 5.000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.

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

EMBOTELLADO

Junio 2010.

VARIEDADES

30% Garnacha.

25% Cariñena.

15% Syrah.

20% Cabernet S.

10% Merlot.

Vall Llach