

EMBRUIX DE VALL LLACH 2010

AÑADA



El inicio de la añada 2010 fue fría con un **invierno largo, con nevadas y bastantes precipitaciones**, factores que favorecieron durante el mes de Marzo un buen brote (un poco tardano) y un buen crecimiento vegetativo en el primer recorrido de las cepas.

La lluvia estuvo presente durante todos los meses primaverales.

A mediados de junio se vieron las primeras flores en los racimos con una vegetación

abundante. Pese a la abundancia de lluvias se manifiesta un perfecto estado sanitario gracias básicamente a las temperaturas moderadas y a la regularidad de los días ventosos. Julio fue un periodo más regular respecto a los últimos años,

iniciándose el envero en la mayoría de variedades a finales del mes.

Agosto avanza pausadamente, debido a ser un mes bastante temperado, exceptuando la última semana al igual que la primera quincena de Septiembre cuando el calor y la insolación fuerte permiten una buena maduración de los racimos. Otoño empezó con calor de día, con noches bastante frías y con lluvia, mientras que en Octubre se impuso un tiempo típicamente otoñal.

En todos los estadios fenológicos se mantuvo una semana y media de diferencia – que ya marcó el brote – respecto a añadas anteriores. **La maduración del racimo fue lenta debido, básicamente, al contraste de temperaturas entre el día y la noche y el racimo se recogió en una estado sanitario muy bueno**, finalizándose la vendimia durante la segunda semana de Noviembre.

En resumen **la añada fue tranquila, pausada y fresca.**

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 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

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

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

1296 botellas Magnum 1,5 l.

110 botellas Jeroboam 3 l.

45 botellas Rehoboram 5 l.

ANALÍTICA

| | |
|-----------------------|------------|
| Grado alcohólico..... | 15,5 % |
| ATT..... | 4,8 g/l |
| Acidez volátil..... | 0,80 g/l |
| Azúcares..... | 1 1,99 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

Noviembre 2012.

VARIETADES

27% Cariñena.

23% Garnacha.

15% Syrah.

20% Cabernet S.

15% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT