

EMBRUIX DE VALL LLACH 2011

AÑADA



Hasta el mes de Octubre la **pluviometría fue inferior a la media de los últimos años y las temperaturas fueron ligeramente superiores.**

El cuajado de la uva fue óptimo ya que no se dieron condicionantes meteorológicos adversos. La ausencia de lluvias y humedades relativas altas durante la maduración favoreció un **buen estado sanitario de la uva.**

Pese a los litros acumulados entre los meses de Enero y Octubre la viña sufrió un cierto estrés hídrico habitual a finales de verano, pero acentuado este año a causa del calor que se dio a mediados y finales de Agosto, y por unos meses de Septiembre y Octubre más calurosos de lo habitual, provocando un adelanto general del calendario de vendimia.

Podríamos hablar de una añada seca, tranquila y con vinos muy concentrados.

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

33126 botellas 0,750 l. en cajas de 6 y 12 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %
ATT..... 4,5 g/l
Acidez volátil..... 0,62 g/l
Azúcares..... 1 0,89 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

Septiembre - Diciembre 2013

VARIEDADES

28% Cariñena.
23% Garnacha.
14% Syrah.
18% Carbenet S.
17% Merlot.

Vall de Llach

PORRERA · PRIORAT