

EMBRUIX DE VALL LLACH 2012

ANYADA



L'anyada 2012 va ser molt favorable en les zones més fresques ja que **l'absència de pluges i les successives onades de calor** van generar un cert pansiment a les vinyes més afectades d'insolació. La pluviometria va ser molt inferior a la mitjana dels darrers anys.

El que destaca d'aquesta anyada són, juntament amb la manca de pluges, les successives onades de calor des del mes de maig fins a l'agost produint a la vinya un **estrès hídric** ja que des de mitjans primavera fins a

finals d'estiu pràcticament no va ploure. L'efecte però, no es va manifestar a les zones més càlides i a les finques de més insolació, fins al final de l'episodi de fortes temperatures de finals d'agost, ja que la humitat relativa va ser superior a l'habitual i els períodes ventosos van ser de menys intensitat.

Va ploure sobretot al març i a l'abril i després es van anar produir pluges insignificants fins a principis de juliol; des d'aleshores fins a finals de setembre ja no va ploure gens. Pel que fa a les temperatures mitjanes durant el 2012 varen ser normals.

Pel que fa a les diferents varietats de raïm cal matisar que **la garnatxa i la carinyena van aguantar millor l'estrès hídric**, mentre que les varietats de recent implantació van acusar més el pansiment. El millor comportament hidrodinàmic va afavorir la **resistència a la sequera en les vinyes velles**. La poca pluviometria durant la primavera i l'estiu van provocar que la sanitat de la verema fos estat excel·lent i que no hi haguessin problemes de botritis.

La verema va arribar sana a la maduració. Fins a finals d'agost no es va observar estrès hídric i el raïm va fer bé els diferents processos biològics. Aquesta anyada va ser seca des de la floració fins a la maduració i va destacar per un **decalatge important entre grau alcohòlic i maduració fenòlica**.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (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 14 mesos.

Nº AMPOLLES

55000 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 i 12 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,3 gr/l
Àcides volàtil..... 0,60 gr/l
Sucre total..... 0,77 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 25º i 29º C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

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

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

EMBOTELLAT

Març 2014.

VARIETATS

35% Garnatxa.
20% Carinyena.
20% Syrah.
20% Merlot.
5% Cabernet S.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT