

IDUS DE VALL LLACH 2003

AÑADA



El 2003 fue **un año muy caluroso, con una media de temperaturas bastante superior a lo habitual**, especialmente en los meses de julio y agosto, con una humedad relativa muy baja, y con sólo 185 l/m2 de lluvia durante el ciclo vegetativo.

El invierno 02/03 fue relativamente seco con aproximadamente unos 230 l/m2 de precipitación. Al llegar la primavera y empezar el ciclo vegetativo las plantas brotaron con no mucha vigorosidad debido a la escasez de agua. El desarrollo fue lento y homogéneo.

El verano seco frenó el crecimiento de los granos, y las lluvias de los meses de septiembre y octubre hicieron que la maduración de la fruta fuera lenta, provocando un retraso importante en la vendimia.

La cosecha 2003 se prolongó hasta el día 11 de noviembre.

El resultado fue una **producción discreta de uvas bien maduras, de granos pequeños y sueltos, con concentración de color y bien estructuradas.**

CRIANZA

Después del prensado, el vino pasa a las barricas de 225 l. y 300 l. de capacidad, de madera nueva y de segundo vino, de roble francés de grano fino.

Criado en barricas de la tonelería Dargaud & Jaegle (70%) y de la tonelería Radoux (30%), con un nivel de tostado medio y alto.

Crianza de 15-16 meses.

Nº DE BOTELLAS

16.845 en cajas de 6 botellas de 0,75 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5 %
ATT..... 5,2 gr/l
IPT..... 64 mg/l
Acidez volátil..... 0,72 gr/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en tanques de acero inoxidable de 2.500 l. de capacidad.

Remontajes suaves durante los 7 primeros días de fermentación a temperatura controlada entre 25° y 29° C., y bazuqueo con palo de madera hasta el final de la fermentación.

El descubado y prensado, en prensa horizontal, a los 25-30 días de maceración. La fermentación maloláctica se hizo el 50 % en los tanques de acero inoxidable y el 50 % en las barricas.

EMBOTELLADO

Abril-Mayo 2005.

VARIETADES

31% Cariñena.
22% Merlot.
10% Cabernet.
22% Garnacha.
15% Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT