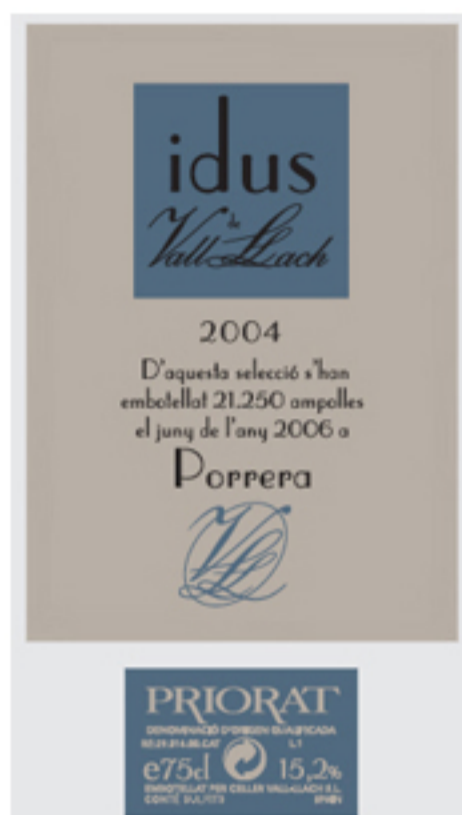


IDUS DE VALL LLACH 2004

AÑADA



A principios de septiembre dos semanas de lluvias refrescaron el ambiente e incrementaron el contraste térmico. En este período se realizó una vendimia en verde, retirando el 40% de la uva de las viejas cepas de cariñena.

El Septiembre terminó con un ambiente seco y ventoso que se prolongó hasta finalizar la vendimia, realizada desde los primeros días de octubre hasta el 24 de noviembre.

Las uvas se caracterizaron por un excelente equilibrio, con excepcional madurez fenólica, elevada intensidad aromática y potente estructura tánica.

CRIANZA

El 40 % del vino pasa a barricas (225 y 300 l.) de madera nueva de roble francés con tostado ligero y medio de grano fino y el 60% del vino restante a barricas de segundo vino.

Se han realizado dos trasiegos durante la crianza de 16 meses.

N. DE BOTELLAS

22.926 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,75 %

ATT 5,0 g/l

IPT 63

Acidez volátil 0,86 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 l. de capacidad.

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 14 días con pigeage diario.

Maceración postfermentativa de 10 días seguida de un prensado suave.

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

EMBOTELLADO

Mayo-Junio 2006.

VARIEDADES

45 % Cariñena (fincas viejas).

20 % Merlot.

15 % Cabernet Sauvignon.

10 % Garnacha.

10 % Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT