

# IDUS DE VALL LLACH 2006

## ANYADA



L'anyada 2006 **es va caracteritzar pels contrastos**. L'hivern va resultar fred i força humit, amb temperatures que arribaren als 7° sota zero.

La primavera quasi bé no va existir donat que es va produir un **salt tèrmic espectacular passant de dies freds a molta calor i sequedat**. En els mesos d' abril, maig i juny s'assoliren temperatures record, provocant un ràpid i accelerat creixement de la vinya. La manca de precipitacions va facilitar el **bon estat sanitari** dels brots nous i el quallat dels raïms.

L'estiu es va comportar d'una manera poc habitual: força lluminós però amb temperatures baixes. Aquesta combinació va permetre que les plantes suportessin la prolongada falta de precipitacions amb més suavitat degut a les temperatures suaus d'agost i la frescor de les nits. Setembre va ser el més regular amb un fort contrast de temperatures entre el dia i la nit que va propiciar que els ceps recuperessin el nivell òptim de desenvolupament originant una mesurada maduració del raïm.

**Els raïms varen ser els òptims per les vinificacions al Priorat**, la sequera va fer **grans petits, amb una presència de sucres força alta, bona maduresa fenòlica i una excepcional concentració**. Una anyada plena de contrastos.

## CRIANÇA

El 35 % del vi passa a bótes de 225 i 300 l. de fusta nova de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi i el 65 % del vi restant a bótes de segon vi. S'han realitzat dos trasbalsos durant la criança de 14 mesos.

## Nº AMPOLLES

15.110 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 unitats.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,80%  
ATT..... 5,2 gr/l  
IPT..... 63 UA  
Àcides volàtil..... 0,89 gr/l

## VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 1000 i 2500 l. de capacitat.

Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies, fermentació a temperatura controlada entre 25° i 29° C al llarg de 14 dies amb «pigeage» diari.

Maceració postfermentativa de 15 dies que fou seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitzà el 50% en dipòsits d'inoxidable i el 50 % en bóta.

## EMBOTELLAT

Maig-Juny 2008.

## VARIETATS

40% Carinyena (finques velles).  
20% Merlot.  
15% Cabernet Sauvignon.  
15% Garnatxa.  
10% Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT