

AÑADA



La añada 2006 se caracterizó por los contrastes.

El invierno resultó frío y húmedo, con temperaturas que llegaron hasta los 7º bajo cero.

La primavera casi no existió a consecuencia del salto térmico espectacular que se produjo pasando de días fríos a mucho calor y sequía. En los meses de Abril, Mayo y Junio se marcaron temperaturas record, que provocaron un rápido y acelerado crecimiento de los viñedos.

La falta de precipitaciones facilitó el buen estado sanitario de los brotes nuevos y el cuajado de las uvas.

El verano se mostró de una manera poco habitual: bastante luminoso pero con temperaturas bajas. Esta combinación permitió que las plantas soportaran la prolongada falta de precipitaciones con más suavidad debido a las temperaturas suaves de Agosto y las refrescantes noches. Septiembre fue el más regular con un fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche que propició que las cepas recuperaran el nivel óptimo de desarrollo originando una mesurada maduración de la uva.

Los racimos fueron los óptimos de las vinificaciones en el Priorat, la sequía originó **granos pequeños, con una presencia de azúcares bastante alta, buena madurez fenólica y una excepcional concentración.** Una añada llena de contrastes.

CRIANZA

El 35 % del vino pasa a barricas de 225 y 300 l. de madera nueva de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino y el 65 % del vino restante en barricas de segundo vino.

Se han realizado dos trasiegos durante la crianza de 14 meses.

N. DE BOTELLAS

15.110 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 unidades.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,80 %

ATT 5,2 g/l

IPT 63 UA

Acidez volátil 0,89 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 1000 y 2500 l. de capacidad.

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a temperatura controlada entre 25º y 29º C durante 14 días con «pigeage» diario.

Maceración postfermentativa de 15 días seguida de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se llevó a cabo el 50% en depósitos de inoxidable y el 50 % en barrica.

EMBOTELLADO

Mayo-Junio 2008.

VARIETADES

40 % Cariñena (fincas viejas).

20 % Merlot.

15 % Cabernet Sauvignon.

15 % Garnatxa.

10 % Syrah.

Vall Llach