

# IDUS DE VALL LLACH 2008

## ANYADA



El 2008, **quin any de pluges!**

Després d'un hivern realment sec, va aparèixer un vent de llevant, humit i constant que es va prolongar des del mes de març fins a mitjans de juliol. Aquest vent de llevant fou humit, força sovint portador de pluges abundants... feia anys que les pluges no eren tan generoses durant la primavera i els primers mesos d'estiu.

**La vegetació fou espectacular i el quallat es ressentí de l'excés d'aigua** provocant un important corriment de la flor.

Un any doncs en que **calgué vigilar**

**constantment l'estat sanitari de les plantes** degut a la possibilitat de incidència de mildiu. Tot i que en aquestes terres no estem acostumats a la abundància de pluja, val a dir que amb treball i dedicació ens en vam sortir prou bé. Les plantes vegetaren de forma copiosa, i degut a la manca de raïms provocat per el quallat, el seu desenvolupament fou més abundant que de costum.

**Un any perfecte per a la vegetació i el descans de la planta.** Els finals d'agost i principis de setembre van ser d'allò més regulars, un fort contrast de temperatura entre el dia i la nit propicià una pell dura i el gra no patí un creixement massa important. Els finals de setembre i principis d'octubre van ser secs i es va poder fer una **campanya regular amb uns raïms ben tintats i madurs. Un any molt aromàtic i complex.**

## CRIANÇA

El 35 % del vi passa a bótes ( 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. Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

## Nº AMPOLLES

10.704 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 ampolles.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%  
ATT..... 5,0 gr/l  
IPT..... 62 UA  
Àcides volàtil..... 0,58 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 Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 14-18 dies amb pigeage diari i remuntatges cada dos dies.

Maceració postfermentativa de 15 dies seguida d'un premsat suau.

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

## EMBOTELLAT

Maig-Juny 2010.

## VARIETATS

45 % Carinyena.  
18 % Merlot.  
15 % Cabernet Sauvignon.  
7 % Garnatxa.  
15 % Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT