

## AÑADA



¡El 2008, **menudo año de lluvias!**

Después de un invierno realmente seco, apareció un viento de levante, húmedo y constante que sopló desde el mes de marzo hasta mediado de julio. Este viento de levante traía humedad y muy a menudo lluvias abundantes... **hacia años que las lluvias no eran tan generosas durante la primavera y los primeros meses de verano.** La vegetación fue espectacular; la abundancia de agua provocó un importante corrimiento de la flor y el cuajado se resintió también por el exceso de agua. Un año pues en el que hubo que vigilar constantemente el estado sanitario de las plantas debido a la posibilidad de incidencia de mildiu.

Aunque en estas tierras no estamos acostumbrados a la incidencia de la lluvia, cabe resaltar que con trabajo y dedicación salimos airosos.

Las plantas vegetaron de forma copiosa, y debido a la falta de racimos provocado por el cuajado, su desarrollo fue más abundante de lo acostumbrado. Un año perfecto para la vegetación y el descanso de la planta. Los finales de agosto y principios de septiembre fueron de lo más regulares, un fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche propició una piel dura y el grano no sufrió un crecimiento demasiado importante.

Los finales de septiembre y principios de octubre fueron secos y se pudo hacer una campaña regular con unos **racimos bien tintados y maduros. Un año muy aromático y complejo.**

## CRIANZA

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

Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

## N. DE BOTELLAS

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

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15 %  
ATT..... 5 g/l  
IPT..... 62 UA  
Acidez volátil..... 0,58 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 Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 14-18 días con bazuqueo diario y remontado cada dos días.

Maceración postfermentativa de 15 días seguida de un prensado suave. La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica

## EMBOTELLADO

Mayo-Junio 2010.

## VARIETADES

45 % Cariñena.  
18 % Merlot.  
15 % Cabernet Sauvignon.  
7 % Garnacha.  
15 % Syrah.

Vall Llach