

AÑADA



La añada 2009 fue bastante regular.

El invierno se manifestó frío, con muchos días con episodios de heladas y húmedo, las lluvias pese a no ser muy abundantes, fueron reiteradas. El mes de abril se manifestó bastante lluvioso, el inicio del brote vino acompañado de lluvias reiteradas y muy gratificantes. La mayor parte seguidas de días con un viento suave y con temperaturas bajas por la época. Las plantas brotaban bien, regulares y con una intensidad que las hacía resistentes a las enfermedades.

En Mayo despuntaron días de mucho calor, en el inicio y en el final, justo cuando algunas variedades pretendían florecer, y se alargó hasta los primeros días de junio; estas circunstancias fueron bien recibidas dado que la floración necesita días de sol, calor y un cierto viento. Junio empieza con lluvia que refresca el ambiente y riega las plantas, después vinieron los días húmedos que facilitaron el buen desarrollo de las cepas y de sus racimos. Julio y Agosto, secos y soleados, vistieron un verano típico del Priorat: mucha luz, sol y vientos de garbinada.

Septiembre comenzó seco y caluroso hasta mediados que es cuando llegaron unas lluvias muy deseadas; las vides se recuperan del estrés del verano y reinician un ciclo madurativo lento dado que por las noches refrescó. **La vendimia fue lenta y pausada**, se inició a finales de Septiembre y se prolongó hasta la segunda semana de Noviembre. Débiles lluvias en Octubre refrescaron el ambiente y mantenían el desequilibrio térmico. En definitiva **muy buena e interesante añada**.

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 16 meses.

N. DE BOTELLAS

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

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,4 %
ATT..... 4,7 g/l
IPT..... 62 UA
Acidez volátil..... 0,70 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 T° controlada entre 25° y 29° 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

Septiembre 2011.

VARIETADES

40 % Cariñena.
15 % Garnacha.
15 % Merlot.
20 % Cabernet Sauvignon.
10 % Syrah.

Vall Llach