

IDUS DE VALL LLACH 2010

ANYADA



L'inici de l'anyada 2010 va ser fred amb un hivern llarg, amb nevades i força pluja, factors que van afavorir al mes de març una bona brotada (una mica tardana) i un bon creixement vegetatiu en el primer recorregut dels ceps.

L'aigua va ser present durant tots els mesos primaverals.

A mitjans de juny es veien les primeres flors als raïms amb una vegetació abundant. Malgrat l'abundància de pluja es manifesta un perfecte estat sanitari gràcies bàsicament a les temperatures moderades i a la regularitat dels

dies de vent. Juliol va ser el període més regular respecte als darrers anys, iniciant-se el verolat en la majoria de varietats a final del mes.

L'agost avança pausadament, degut a ser un mes força temperat, exceptuant la darrera setmana a l'igual que la primera quinzena de setembre quan la calor i la insolació forta permeten una **bona maduració dels raïms**.

La tardor va començar amb calor de dia, amb nits força fredes i amb pluja, mentre que a l'octubre es va imposar un temps típicament de tardor. En tots els estadis fenològics es va mantenir aquesta setmana i mitja de diferència- que ja va marcar la brotada- respecte a anyades anteriors. **La maduració del raïm va ser lenta** degut, bàsicament, al contrast de temperatura entre el dia i la nit i el raïm s'ha collit en un estat sanitari molt bo, finalitzant la verema durant la segona setmana de novembre.

En resum **l'anyada va ser tranquil·la, pausada i fresca**. En definitiva una molt bona i interessant anyada.

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 16 mesos.

Nº AMPOLLES

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

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 5,0 gr/l
Àcides volàtil..... 0,70 gr/l
Sucre..... 1,6 g/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

Abril 2013.

VARIETATS

45 % Carinyena.
13 % Garnatxa.
10 % Merlot.
20 % Cabernet Sauvignon.
12 % Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT