

AÑADA



La cosecha 2013 ha sido de buena calidad. Pese a que la fenología de la vid llevaba un retraso considerable respecto a otros años y consecuentemente la maduración de los racimos iba quince días con retraso, los meses de septiembre y octubre tuvieron una climatología favorable que permitió que la uva tuviera una **buena maduración y un adecuado equilibrio final entre azúcares y acidez.**

Climáticamente este 2013 ha sido de primavera muy lluviosa (con la pluviometría más alta que la media de los últimos años) y de verano y otoño secos, con un régimen de lluvias más bajo entre

julio y octubre.

La vendimia llegó sana en la maduración y la uva pudo realizar correctamente los diferentes procesos biológicos. Este 2013 ha destacado por un buen equilibrio de azúcares, acidez y maduración fenólica.

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

3706 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %
ATT..... 5,1 g/l
Acidez volátil..... 0,95g/l
Ázucars..... 0,5 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

Junio 2015.

VARIETADES

80 % Cariñena.
15 % Garnacha.
5 % Merlot.

PUNTUACIÓN

Robert Parker	92/100 pts
Gilbert & Gaillard	Medalla d'Or + 90 especial. 96/100 pts
Guía Proensa	94/100 pts
Guía Peñín	92/100 pts
Wine Advocate	92/100 pts

Vall Llach