

VALL LLACH VI DE FINCA MAS DE LA ROSA. 2012

ANYADA



L'absència de pluges i les successives onades de calor van generar un cert pansiment a les vinyes més afectades d'insolació. La pluviometria va ser molt inferior a la mitjana dels darrers anys. El que destaca d'aquesta anyada són, juntament amb la **manca de pluges**, les **successives onades de calor** des del mes de maig fins a l'agost produint a la vinya un **estrès hídric** ja que des de mitjans primavera fins a finals d'estiu pràcticament no va ploure.

L'efecte però, no es va manifestar a les zones més càlides i a les finques de més insolació, fins al final de l'episodi de fortes temperatures de

finals d'agost, ja que la humitat relativa va ser superior a l'habitual i els períodes ventosos van ser de menys intensitat. Va ploure sobretot al març i a l'abril i després es van anar produir pluges insignificants fins a principis de juliol; des d'aleshores fins a finals de setembre ja no va ploure gens. Pel que fa a les temperatures mitjanes durant el 2012 varen ser normals.

Pel que fa a les diferents varietats de raïm cal matisar que **la garnatxa i la carinyena van aguantar millor l'estrès hídric**, mentre que les varietats de recent implantació van acusar més el pansiment. El millor comportament hidrodinàmic va afavorir la **resistència a la sequera en les vinyes velles**.

La poca pluviometria durant la primavera i l'estiu van provocar que la sanitat de la verema fos estat excel·lent i que no hi haguessin problemes de botritis. **La verema va arribar sana a la maduració**.

Fins a finals d'agost no es va observar estrès hídric i el raïm va fer bé els diferents processos biològics. Aquesta anyada va ser seca des de la floració fins a la maduració i va destacar per un decalatge important entre grau alcohòlic i maduració fenòlica.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta nova de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi.

Es realitza un trasbals durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

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

60 ampolles Magnum 1,5 l.

9 ampolles Jeroboam 3 l.

3 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,9 gr/l
Àcides volàtil..... 0,90 gr/l
Sucre..... 0,44 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en bótes de fusta de 225, 500 l i 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 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Juny 2014.

VARIETATS

93 % Carinyena.

4 % Cabernet Sauvignon.

3% Garnatxa.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT