

VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2013

ANYADA



La collita 2013 ha estat de bona qualitat. Tot i que la fenologia de la vinya portava un retard considerable respecte d'altres anys i conseqüentment la maduració del raïm anava uns quinze dies endarrerida, els mesos de **setembre i octubre van tenir una climatologia favorable** que va permetre que el raïm tingués una bona maduració i un adequat equilibri final entre sucres i acidesa.

Climàticament aquest 2013 ha estat de **primavera molt plujosa** (amb la pluviometria més alta que la mitjana dels darrers anys) i

d'estiu i tardor secs, amb un règim de pluges més baix entre juliol i octubre.

La verema va arribar sana a la maduració i el raïm va poder realitzar correctament els diferents processos biològics.

Aquest 2013 ha destacat per un **bon equilibri de sucres, acidesa 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 cria de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

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

60 ampolles Magnum 1,5 l.

30 ampolles Jeroboam 3 l.

5 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 5,2 gr/l
Àcides volàtil..... 0,90 gr/l
Sucres..... 0,66 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 T° controlada entre 25° i 29° 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

Maig 2015.

VARIETATS

100 % Carinyena

PUNTUACIÓ

Premis Vinari	Vinari d'Or
	Gran Vinari d'Or (Negres de guarda)
Robert Parker	94/100pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT