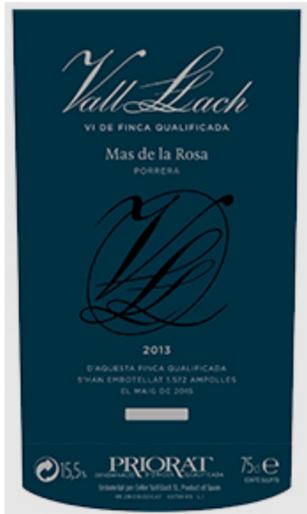


VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2013

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 vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera nueva de roble francés con tostado ligero y mediano y grano fi no.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 16 meses.

Nº BOTELLAS

1660 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 unidades.

60 botellas Magnum 1,5 l.

30 botellas Jeroboam 3 l.

5 botellas Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %
ATT..... 5,2 g/l
Acidez volátil..... 0,90 g/l
Azúcares..... 0,66 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en barricas de madera de 225, 500 l y depósitos de acero inoxidable de 1000 i 2500 l de capacidad.

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C durante 17-19 días con bazuqueo diario y remontado suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguida de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

EMBOTELLADO

Mayo 2015.

VARIEDADES

100 % Cariñena

PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT