

# PORRERA VI DE VILA 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 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

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

54 ampolles Màgnams 1,5l.

8 ampolles Salomon 18 l.

15 ampolles Jeroboam 3 l.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%  
ATT..... 4,9 gr/l  
Àcides volàtil..... 0,90 gr/l  
Sucre..... 2,43 gr/l

## VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm de vinyes centenàries 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<sup>a</sup> controlada entre 25° i 29° C al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges seus.  
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 2013.

## VARIETATS

70% Carinyena.  
30% Garnatxa.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT