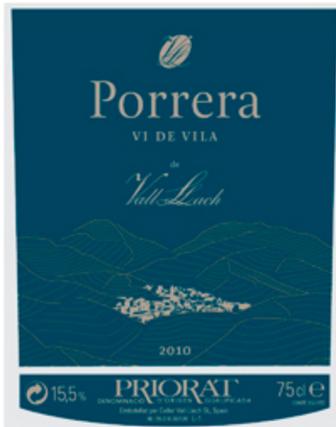


PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2010

AÑADA



El inicio de la añada 2010 fue fría con un invierno largo, con nevadas y bastantes precipitaciones, factores que favorecieron durante el mes de Marzo un buen brote (un poco tardano) y un buen crecimiento vegetativo en el primer recorrido de las cepas. La lluvia estuvo presente durante todos los meses primaverales. A mediados de Junio se vieron las primeras flores en los racimos con una vegetación abundante. Pese a la abundancia de lluvias se manifiesta un **perfecto estado sanitario** gracias

básicamente a las temperaturas moderadas y a la regularidad de los días ventosos. Julio fue un periodo más regular respecto a los últimos años, iniciándose el envero en la mayoría de variedades a finales del mes. Agosto avanza pausadamente, debido a ser un mes bastante temperado, exceptuando la última semana al igual que la primera quincena de Septiembre cuando el calor y la insolación fuerte permiten una buena maduración de los racimos. Otoño empezó con calor de día, con noches bastante frías y con lluvia, mientras que en Octubre se impuso un tiempo típicamente otoñal. En todos los estadios fenológicos se mantuvo una semana y media de diferencia – que ya marcó el brote – respecto a añadas anteriores.

La maduración del racimo fue lenta debido, básicamente, al contraste de temperaturas entre el día y la noche y **el racimo se recogió en una estado sanitario muy bueno**, finalizándose la vendimia durante la segunda semana de Noviembre. **En resumen la añada fue tranquila, pausada y fresca.**

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera nueva de roble francés con tostado ligero y mediano y grano fino. Se realiza un trasiego durante la crianza de 16 meses.

Nº BOTELLAS

7700 botellas de 0,750 l. en cajas de 6 botellas.
54 botellas Magnums de 1,5 l.
8 botellas Salomon 18 l.
15 botellas Jeroboam 3 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %
ATT..... 4,9 g/l
Acidez volátil..... 0,90 g/l
Ázucars..... 2,43 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva de vides centenarias 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 prensa do suave. La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

EMBOTELLADO

Junio 2013.

VARIEDADES

70% Cariñena.
30% Garnacha.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT