

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2012

ANYADA



L'anyada 2012 va ser molt favorable en les zones més fresques ja que 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 botes (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

8991 ampolles de 0,750 l. en caixes de 6 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 5,0 gr/l
Àcides volàtil..... 0,92 gr/l
Sucres..... 0,77 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm de vinyes centenàries derrapat en botes 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 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-Juliol 2014.

VARIETATS

80% Carinyena.
20% Garnatxa.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT