

# PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2012

## AÑADA



La añada 2012 fue **muy favorable en las zonas más frescas** ya que la ausencia de lluvias y las sucesivas olas de calor generaron un cierto marchitamiento en los viñedos más afectados de insolación. La pluviometría fue muy inferior a la media de los últimos años. Lo que destaca de esta añada, junto con la falta de lluvias, son las **sucesivas olas de calor que se produjeron entre los meses de Mayo hasta Agosto**, produciendo en la vid un estrés hídrico ya que desde mediados de primavera hasta

finales de verano prácticamente no llovió. Pero este efecto no se manifestó en las zonas más cálidas ni en las fincas con más insolación, hasta el final del episodio de fuertes temperaturas de finales de Agosto, ya que la humedad relativa fue superior a lo habitual y los periodos ventosos fueron de menos intensidad.

Llovió sobretodo durante Marzo y Abril y luego las precipitaciones fueron insignificantes hasta principios de Julio; desde entonces hasta finales de Septiembre ya no volvió a llover. Las temperaturas medias durante el 2012 fueron normales.

Por lo que respecta a las diferentes variedades de uva se debe matizar que **la garnacha y la cariñena aguantaron mejor el estrés hídrico**, mientras que las variedades de reciente implantación acusaron más el marchitamiento. El mejor comportamiento hidrodinámico favoreció la **resistencia a la sequía en las vides viejas**.

La poca pluviometría durante la primavera y el verano provocaron que la **sanidad de la vendimia fuera excelente** y que no se experimentaran problemas de botritis. **La vendimia llegó sana a la maduración**. Hasta finales de Agosto no se observó estrés hídrico y la uva se comportó correctamente en los diferentes procesos biológicos. **Esta añada fue seca**.

## 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 DE BOTELLAS

8991 botellas de 0,750 l. en cajas de 3 unidades.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico.....	15,5 %
ATT.....	5,0 g/l
Acidez volátil.....	0,92 g/l
Azúcares.....	0,77 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-Julio 2014.

## VARIEDADES

80% Cariñena.

20% Garnacha.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT