

La Fàbrega

2019

Elaboradors

Somni d'istiu
la Selva de Mar
Cap de Creus • Alt Empordà

Varietats

Carinyena

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

20 a 23 °C

Dies de fermentació

32

Tipus de criança

7 mesos en bota de roure francès
(Borgonya) de 8è i americà de
5è any, 45 dies en dipòsit
inoxidable abans d'embotellar

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13 %
Acidesa total 4,42
Acidesa volàtil 0,83
Sucres residuals < 0,4
pH 3,41

Temperatura de consum recomanada

12 - 14 °C

Copa recomanada

Zaalto Burgunder
Riedel Veritas New
World Pinot Noir

Elaboració

Anyada 2019
embotellada 05.07.2020
570 ampolles de 75 cl
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

De color porpra intens, amb ribet violeta, net i brillant. S'intueix jove. En nas, al principi, hi trobem aromes de fruita vermella com el gerd i la cirera i de fruita negra com la grosella i el nabiu. Poc a poc, apareixen notes herbàcies i vegetals, records de terra humida, d'espècies com el pebre negre, que potencia tons balsàmics d'herbes aromàtiques com el cap d'ase i l'espígol, i de regalèssia, entre d'altres. En boca té una entrada lleugera i sedosa gràcies a la marcada acidesa i la verdor d'una collita primerenca, amb pocs dies de maceració amb les pells que moderen la tanicitat. D'un sagnat delicat en destaca la fruita vermella de nou, que contrasta amb una subtil astringència. De textura metàl·lica i cos lleuger, presentem aquesta carinyena de vinyes velles perfumada i seductora, que convida a acompanyar-la de plats d'aromes i sabors suaus.

Descripció de l'anyada

La tardor va ser plujosa, seguida d'un hivern sec amb temperatures moderades, fins i tot altes cap al final. Amb la primavera avançada, van tornar les pluges intermitents, amb temperatures moderades, més fresques a inicis de juny. La brotada va ser irregular, però va acabar per generar una bona vegetació. A finals de juny, arribà la primera onada de calor i va cremar part del raïm. Va ser un estiu extremadament sec i calorós que va fer patir la vinya. Vam triar el moment de collir per garantir una bona graduació alcohòlica i acidesa.

.....

.....

.....

.....