

Guerroig

2022

Elaboradors

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

Varietat

Lledoner negre

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

23 a 27 °C

Dies de fermentació

12

Tipus de criança

7 mesos en bota de 300 l de roure francès (Borgonya), de 5è any, sobre mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13,22 %
Acidesa total 4,63
Acidesa volàtil 0,57
Sucre residuals < 1
pH 3,15

Temperatura de consum recomanada

14 - 16 °C

Copa recomanada

Standard Gabriel Glass
Zalto Burgundy Glass

Elaboració

Anyada 2022
embotellada 30.04.2023
363 ampolles de 75 cl
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

És de color granat força transparent, amb rivets negrosos i reflexos violetes. Al nas, les mares hi són presents. Les aromes fan pensar en sotabosc i fruita seca torrada; en fusta cremada i fum. S'hi troba fruita vermella i notes balsàmiques i herbàcies, de llorer, farigola i orenga, amb tímids tons florals. També hi apareixen records de cuir nou, d'esquistos i de pedra de pissarra calenta. A la boca, es troba àcid i afruitat, fresc però de textura carnososa amb tanins fins. Tot ens indica que l'ampolla anirà arrodonint el vi, lentament i delicada, amb el pas del temps. Se'ns acudeixen harmonies amb aperitius i entrants lleugers, amanides, gambes i llagosta; també amb pasta i peixos greixosos, així com amb arrossos de marisc, llamàntol o carn.

Descripció de l'anyada

2022 ha estat un punt d'infexió. Hem constatat temperatures de calidesa extrema en moments puntuals i hem pres consciència d'un nou escenari climàtic, amb una sequera fora del comú. Vam collir tot el raïm en menys de quatre setmanes, tant varietats blanques (lledoner roig, lledoner blanc i muscat d'Alexandria), com negres (carinyena i lledoner negre). Ha estat una anyada amb maduracions sobtades i d'evolució ben ràpida a causa dels cops de calor viscuts, principalment, durant l'agost. La temperatura mitjana d'aquesta collita ha estat de 17,6 °C, amb una precipitació anual total de 375 mm. La sanitat del raïm ha estat excepcional gràcies a la concentració provocada per la sequera i les elevades temperatures que, a més, han construït una paleta aromàtica d'allò més expressiva.

.....

.....

.....