

# La Fàbrega

## 2021

### **Elaboradors**

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

### **Varietat**

Carinyena

### **Cura de la vinya**

Ecològica  
Veremada a mà

### **Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

### **Llevats**

Indígenes

### **Temperatura de fermentació**

22 a 24 °C

### **Dies de fermentació**

15

### **Tipus de cria**

7 mesos en bota de roure francès  
(Borgonya) de 8è i 9è any

### **Tipus de suro**

Tap de suro natural

### **Tipus d'ampolla**

Borgonya

### **Anàlisi**

Grau alcohòlic 12 %  
Acidesa total 4,18  
Acidesa volàtil 0,47  
Sucre residuals < 0,4  
pH 3,36

### **Temperatura de consum recomanada**

14 - 16 °C

### **Copa recomanada**

Riedel Degustazione  
Riedel Veritas Syrah

### **Elaboració**

Anyada 2021  
embotellada 30.04.2022  
977 ampolles de 75 cl  
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

## Nota de tast

De color cirera picota, intens i amb reflexos lilosos, s'intueix lleuger. La complexitat en nas fa notar fruita vermella fresca, tan bon punt el servim a la copa. En reposar, apareix la garriga mediterrània, les herbes aromàtiques, lleugeres notes florals barrejades amb espècies de presència subtil, i es potencien les aromes afruitades mentre apareixen uns tons torrats difuminats. En boca, la fruita vermella destaca per davant dels tanins i de l'acidesa generosa i alhora equilibrada. Intuïm que serà un vi potent i afruitat que pot créixer en ampolla i suavitzar la textura rugosa i tànica amb el pas dels anys. Un vi negre empordanès, tan elegant com intens, que genera bona harmonia amb amanides d'estiu, carns blanques i vermelles a la brasa, plats amb salsa de fruits vermells i formatges d'ovella de pasta tova.

## Descripció de l'anyada

La pluviometria va ser inferior a la mitjana dels últims 30 anys amb un total de poc més de 400 mm, que es van distribuir en pocs episodis de pluges abundants, tan propis del clima mediterrani. La brotació va començar per les garnatxes, com cada any. Atacs de fongs, com l'oïdi i el míldiu, vinculats a la humitat, ens van fer la guitza durant la primavera i ben entrat l'estiu. Els ceps van arribar esgotats a l'època més calurosa de l'any i amb una càrrega mitjana de raïm. La sequera va ser intensa i els grans de raïm no guanyaven pes, no tenien líquid: l'estrès hídric va ser important. La verema va començar a finals d'agost i va ser ben diversa. Vam collir un raïm sa que ens va permetre jugar amb diferents vinificacions. Un vi d'alta expressió i bona capacitat d'envelliment en ampolla, de la mà d'una acidesa que ens fa gaudir d'un vi lleuger ara i d'un vi complex, més endavant.

---

---