



2022

### **Elaboradors**

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

### **Varietats**

Lledoner blanc (63%)  
Ledoner roig (20%)  
Muscat d'Alexandria (17%)

### **Cura de la vinya**

Ecològica i verema manual

### **Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

### **Llevats**

Indígenes

### **Temperatura de fermentació**

19 a 23 °C

### **Dies de fermentació**

26

### **Tipus de criança**

En dipòsit d'acer  
inoxidable amb les mares

### **Tipus de suro**

Natural

### **Tipus d'ampolla**

Borgonya

### **Anàlisi**

Grau alcohòlic 13,31 %  
Acidesa total 4,39  
Acidesa volàtil 0,44  
Sucre residuals < 1  
pH 3,13

### **Temperatura de consum recomanada**

10 - 12 °C

### **Copa recomanada**

Gabriel Glass Standard

### **Elaboració**

Anyada 2022  
Premsat amb rapa  
Embotellat 14.12.2022  
1.268 ampolles de 75 cl

Pot aparèixer precipitació  
tartàrica, atesa l'elaboració  
natural.



@ somnidistiu

## Nota de tast

De color groc llimona, ben clar i brillant, mostra reflexos acerats. La llàgrima fa endevinar com serà de lleugera aquesta anyada. El nas ens transporta a la Mar d'Amunt, amb herbes aromàtiques com el cap d'ase i la farigola. El vessant mediterrani el seguim intuït a través de les aromes de garriga i de cítrics, com citronel·la, pell de llima i aranja. Flors blanques, com el gessamí, la flor de taronger i el lliri de la vall, ens transporten **ca a** aromes de pastisseria i de massa mare, fruit de la criança. Passada una estona apareix el record de ravenissa i de mel, i fins i tot notes de fruita tropical, com ara pinya i fruita de la passió. En boca, després una entrada fresca i expressiva, tornem a percebre les aromes, una acidesa marcada, una textura vellutada i un xic sorrenca alhora, i un punt salí que ens torna a situar al mapa. Tindrà una bona harmonia amb peixos blancs al forn, cuina especiada, formatges de pasta tova i carns blanques a la brasa.

## Descripció de l'anyada

2022 ha estat un punt d'inflexió. Hem constatat temperatures càlides en extrem en moments puntuals i hem pres consciència d'un nou escenari climàtic, amb un estrès hídric i 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 de les onades de calor viscudes, principalment, a l'agost. La temperatura mitjana d'aquesta anyada ha estat de 17,6 °C amb precipitació anual 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 deixat una paleta aromàtica d'allò més expressiva.