

T'ESTIMI 2023



Informació nutricional

Carbohidrats totals	0.4 g/100 g
dels quals sucres	0.2 g/100 g
Proteïna bruta	<0.1 g/100 g
Greix total	<0.1 g/100 g
Greix saturat	<0.1 g/100 g
Sal (NaCl)	0.02 g/100 g
Sodi	0.007 g/100 g

Càlcul calòric

Quilocalories	81 KCal/100 g
Quilojules	338 KJ/100 g

Ingredients: raïm i SO₂

 @ somnidistiu

T'ESTIMI 2023

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner roig 50%
Lledoner blanc 50%

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

22 a 24 °C

Dies de fermentació

10

Tipus de criança

5 mesos en bota de 300 litres,
de roure francès (Borgonya)
de 6è i 10è any, sobre mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 14,3 %
Acidesa total 4,24
Acidesa volàtil 0,44
Sucre residual < 1
pH 3,07

Temperatura de consum recomanada

12 - 14 °C

Copa recomanada

Gabriel Glass Standard

Elaboració

Anyada 2023
embotellada 22.04.2024
718 ampolles de 75 cl
18 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

És de color d'or vell, amb reflexos acerats, net i brillant. S'hi despleguen aromes fresques de poma que evolucionen cap a la complexitat de la poma al forn i la pasta de pa. Les herbes mediterrànies van des del llorer fins a la farigola, juntament amb un toc de mel, de ravenissa. Subtils records de vainilla i mango aporten profunditat aromàtica. El lledoner roig arriba al nas amb records de xerès, amb la seva salinitat vibrant i notes de cítrics confitats. Aquest perfil, complementat amb tímids tocs de préssec, suggereix el caràcter distintiu empordanès. A la boca, el vi revela una estructura contundent gràcies a la presència dels tanins suaus del lledoner roig, que aporten una textura astringent. Tot i la seva inicial exuberància, l'acidesa i l'equilibrada amargor final donen una sensació harmoniosa i refrescant. Serà l'acompanyant perfecte de plats com els de la cuina de mar i muntanya empordanesa.

Descripció de l'anyada

La pluviometria va ser inferior a la mitjana dels últims 30 anys, poc més de 400 mm, mentre que la mitjana és de més de 600 mm. Aquesta pluja es va distribuir en alguns episodis abundants, tan propis del clima mediterrani. La brotada va començar per les garnatxes, com cada any. La primavera va ser seca, però amb atacs de fongs com l'oïdi i el míldiu, que van fer la guitza fins ben entrat l'estiu. Els ceps van arribar exhausts a l'època més calorosa i amb una càrrega mitjana de raïm que no guanyava pes ni líquid a causa de l'estrès hídric, que va ser impressionant. La verema va començar a finals d'agost i vam collir un raïm sa que ens va permetre jugar amb diferents vinificacions i crear una nova referència. Vins d'alta expressió, bona capacitat d'envelliment en ampolla, acompanyada d'una acidesa que ens permetrà gaudir d'uns vins lleugers ara i complexos més endavant.