

ix!

2023

Informació nutricional



Carbohidrats totals	0.3 g/100 g
dels quals sucres	0.05 g/100 g
Proteïna bruta	<0.1 g/100 g
Humitat	87.5 %
Greix total	<0.1 g/100 g
Greix saturat	<0.1 g/100 g
Sal (NaCl)	0.02 g/100 g
Sodi	0.006 g/100 g

Càlcul calòric

Quilocalories	70 KCal/100 g
Quilojules	293 KJ/100 g

Ingredients: raïm i SO₂

 @ somnidistiu



2023

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner roig (50 %)
Ledoner blanc (35 %)
Muscat d'Alexandria (15 %)

Cura de la vinya

Ecològica i verema manual

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

20 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 14 %
Acidesa total 4,2
Acidesa volàtil 0,4
Sucres residuals < 1
Sulfits totals 31
pH 3,15

Temperatura de consum recomanada

10 - 12 °C

Copa recomanada

Gabriel Glass Standard

Elaboració

Anyada 2023
Embotellat 12.12.2023
941 ampolles de 75 cl
20 ampolles de 150 cl

Pot aparèixer precipitació
tartàrica, atesa l'elaboració
natural.



@ somnidistiu

Nota de tast

De color groc palla lluent, aquest vi ens ofereix reflexos grisos i, quan el fem girar a la copa, anticipem una estructura notable. El bouquet ens trasllada, un any més, a la Mar d'Amunt, i ens envolta d'aromes mediterrànies d'herbes aromàtiques. Sedueix amb olors de flors de taronger i fruita de polpa groga, encara no madura. Hi trobem evocacions marines i iodades; els records marins aquest any són especialment remarcables i condueixen a un final metàl·lic. Al paladar, sorprèn amb una entrada fresca i lleugera que es va definint a poc a poc, adquirint aromes i textura, deixant un record de tanins a la punta de la llengua. Notes de fruita de pinyol com l'albercoc i cítrics com l'aranja vermella, amb un punt salí destacat que ens reubica en el mapa, i un rerefons de resina i mentol que refresca i eleva el final. Marida a la perfecció amb anxoves i salaons en general, peixos blancs al forn, formatges de pasta tova i carns blanques a la brasa.

Descripció de l'anyada

L'anyada 2023 l'han caracteritzat una primavera i un estiu excepcionalment secs i càlids. Vam iniciar la verema el 12 d'agost amb les varietats blanques, per seguir amb les negres. El lledoner blanc, tardà, el vam collir per la Diada. La qualitat i salut del raïm han estat remarcables. Climatològicament, la temperatura mitjana ha baixat lleugerament a 17-16 °C, mig grau menys que l'any anterior, amb un pic de 36,1 °C el dia 24 d'agost. Les precipitacions han disminuït significativament a 203,4 mm (375 mm el 2022). Febrer va ser el mes més plujós, amb 40,2 mm i, el 15 de setembre, el dia amb més aigua, amb 18,6 mm. Aquestes dades contrasten amb el 2022, en què el mes de març va ser el líder en precipitacions, amb 158 mm. Cal destacar que les reserves d'aigua preestivals, enguany no han existit i s'ha fet més important, encara, l'efecte de la sequera a la vinya.

Somni d'estiu
vicultors i elaboradors