

T'ESTIMI 2017

SOMNI D'ISTIU

Elaboradors

Somni d'istiu

Nom del vi

T'estimi

Anyada

2017

Municipi / Comarca

Espolla / Alt Empordà

Varietats

Lledoner roig i blanc

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

19 a 21 °C

Dies de fermentació

27

Tipus de criança

7 mesos en bóta de roure francès (Borgonya) de 5è any

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Nota de tast

El seu color és un groc daurat intens viu.

És un vi amb una gran expressió aromàtica de fruits secs, panses, plàtan madur, codony, fruita en compota com la pera i la poma.

En tastar-lo s'intueix empordanès. La seva entrada és exuberant i fresca gràcies a una acidesa ben definida. El seu pas per boca és estructurat i voluminós amb una lleugera tanicitat. El seu postgust ens deixa entreveure una salinitat que delata el seu caràcter mediterrani.

Crea una bona harmonia amb plats d'aromes i sabors consistents, com ara magret d'ànec, arrossos de peix amb fumets intensos, arrossos de muntanya, moixama i formatges de cabra ja siguin curats o de pasta tova.



Descripció de l'anyada

La forta gelada de l'abril junt amb la intensa calor del mes de juny han estat els dos punts d'inflexió d'una anyada de temperatures moderades i pluviometria molt baixa. L'onada de calor del mes d'agost va avançar la verema unes setmanes. La qualitat del raïm va ser excel·lent a nivell sanitari.

Anàlisi

Grau alcohòlic 14,5%
Acidesa total 4,03
Acidesa volàtil 0,37
Sucres residuals <1
PH 3,08

Temperatura de consum recomenada

8 - 10 °C

Copa recomanada

Zalto Borgonya
Riedel Veritas Champagne

Elaboració

Anyada 2017
377 ampolles de 75cl
10 màgnams de 150cl

T'ESTIMI 2018

SOMNI D'ISTIU

Elaboradors

Somni d'istiu
17489 Selva de Mar
Alt Empordà

Nom del vi

T'estimi

Anyada

2018

Varietats

Lledoner roig I blanc

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

19 a 21 °C

Dies de fermentació

35

Tipus de criaça

6 mesos en bóta de roure francès
(Borgonya) de 6è any amb mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 14,5 %
Acidesa total 3,33
Acidesa volàtil 0,44
Sucres residuals < 1
PH 3,24

Temperatura de consum recomanada

8 - 10 °C

Copa recomanada

Riedel Oak
Chardonnay

Elaboració

Anyada 2018
embotellada 04.05.2019
364 ampolles de 75 cl
10 màgnums de 150 cl



@ somnidistiu

T'ESTIMI 2019

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner roig i blanc

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

17 a 21 °C

Dies de fermentació

25

Tipus de cria

5 mesos en bota de roure francès (Borgonya) de 7è any amb mares, 45 dies en dipòsit inoxidable abans d'embotellar

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 15 %
Acidesa total 4,15
Acidesa volàtil 0,33
Sucres residuals < 0,4
pH 3,20

Temperatura de consum recomanada

10 - 12 °C

Copa recomanada

Riedel Oak
Chardonnay

Elaboració

Anyada 2019
embotellada 02.05.2020
598 ampolles de 75 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

Color groc palla intens, net i brillant. En nas, hi trobem aromes cítriques de taronja sanguina, de nespre i, un xic més tard quan es relaxa a la copa, hi apareix flor de taronger, préssec de vinya i notes mentolades. En boca, les aromes es repeteixen amb exuberància elegant. Es torna voluminós, opulent i sedós alhora, amb una marcada acidesa que compensa el grau alcohòlic i aporta frescor i caràcter. El final és llarg, gràcies a una tanicitat delicada, vegetal i amarga, que anuncia potencial de guarda. Crea bones harmonies amb plats d'aromes i sabors contundents. Un vi blanc amb ànima de negre.

Descripció de l'anyada

La tardor va ser plujosa, seguida d'un hivern sec amb temperatures moderades, fins i tot altes cap al final. Avançada la primavera van tornar les pluges intermitents i temperatures més fresques a l'inici de juny. La brotada va ser irregular, però va generar una bona vegetació. A finals de juny, arribà la primera onada de calor i va cremar part del raïm. Va ser un estiu extremadament sec i calorós que va fer patir la vinya. Vam triar el moment de collir per garantir bona graduació i acidesa.

T'ESTIMI 2020

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner roig i blanc

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

17 a 20 °C

Dies de fermentació

30

Tipus de cria

5 mesos en bota de roure
francès (Borgonya) de 8è i 5è
any sobre mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 15 %
Acidesa total 2,87
Acidesa volàtil 0,71
Sucre residual < 2
pH 3,48

Temperatura de consum recomanada

8 - 10 °C

Copa recomanada

Riedel Oak
Chardonnay

Elaboració

Anyada 2020
embotellada 01.05.2021
773 ampolles de 75 cl
16 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

Color groc palla intens, net i brillant. Enguany ens trobem davant un vi de gran expressió aromàtica, ben madura, que ens abraça com a benvinguda. Hi ha records de plàtan i pinya madura, codony i fruits secs torrats, vainilla i massa mare. En tastar-lo, es revela marcadament empordanès. És exuberant i intens, embolcallador i llaminer. En el pas per boca és voluminós i imponent. El postgust s'allarga i, conjuntament amb l'acidesa i la tímida salinitat que mostra al final, ens recorda que és descaradament mediterrani. Agrairà harmonies amb plats d'aromes i gustos consistents: un mar i muntanya amb fumets o fons contundents. Ens acompanyarà fins a la sobretaula i anirà creixent a la copa durant tot l'àpat.

Descripció de l'anyada

Sense cap dubte, aquest ha estat el més dur dels quatre anys de vida del projecte. La crisi sanitària va venir acompanyada d'una afectació atípica de míldiu, propiciada per una pluviometria persistent. Una tardor ben humida i una primavera de pluges constants van fer que, tot i aplicar tractaments preventius ecològics i biodinàmics, la vinya no reaccionés a temps i l'afectació fos brutal. Tant és així, que vam decidir sacrificar la vinya de Portbou, que acabàvem de començar a gestionar, per centrar-nos en la de Selva de Mar, que la teníem més apamada. A finals de juny, arribà la primera onada de calor i va cremar part del raïm. Va ser un estiu extremadament sec i calorós, que va fer patir la vinya. Estem contents per les acideses aconseguides, tot i que la maduració va ser sobtada i molt marcada en el raïm blanc.

T'ESTIMI 2022

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

18 a 21 °C

Dies de fermentació

12

Tipus de criança

5 mesos en bota de 300 litres,
de roure francès (Borgonya)
de 9è i 5è any, sobre mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 14,36 %
Acidesa total 4,11
Acidesa volàtil 0,41
Sucre residual < 1
pH 3,10

Temperatura de consum recomanada

12 - 14 °C

Copa recomanada

Riedel Oak
Chardonnay

Elaboració

Anyada 2022
embotellada 29.04.2023
773 ampolles de 75 cl
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

És de color d'or vell, amb reflexos rosats, net i brillant; fa pensar en un blanc de noirs. El primer que arriba al nas són notes oxidatives, d'espert, de massa mare. En segon terme, hi trobem aromes de poma madura i codony, de ravenissa i de primavera esclatant. També hi ha notes fresques de fonoll i la salinitat que ens situa, una anyada més, la vinya al mapa. En agafar temperatura, hi apareixen les fruites tropicals, plàtan i préssec de vinya, no massa madures, embolcallades amb aromes de pasta de full i mantega. A la boca, el pensament xeresat torna a ser protagonista i fa pensar en la primera anyada de T'estimi. S'intueix exuberant i imponent. És càlid i omple la boca. L'amargor supera l'acidesa, encara que s'hi nota ben cítrica i fresca. Agrairà ser acompanyat de plats d'aromes i gustos consistents: un mar i muntanya amb fumet de peix de roca. Ens acompanyarà fins a la sobretaula i anirà creixent a la copa durant tot l'àpat.

Descripció de l'anyada

2022 ha estat un punt d'inflexió. 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 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.