

RAS- TELL

2021

Elaboradors

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

Varietats

Ledoner blanc (70%)
Lledoner roig (30%)

Cura de la vinya

Ecològica i verema manual

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable
Botes de 300 l (8 mesos)

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

18 a 20 °C

Dies de fermentació

37

Tipus de cria

4 mesos en dipòsit inoxidable
8 mesos en bota de roure
francès (Borgonya de 300 l)
de 5è, 7è i 10è any

Tipus de suro

Colmatat

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13,2 %
Acidesa total 3,57
Acidesa volàtil 0,48
Sucre residual 2
pH 3.27

Temperatura de consum recomanada

8 - 10 °C

Copa recomanada

Gabriel Glass Standard
Riedel Degustazione

Elaboració

Anyada 2021
Premat en premsa
pneumàtica
Embotellat 17.11.2022
1.563 ampolles de 75 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

De color groc, daurat i clar, ens mostra reflexos acerats juntament amb una llàgrima llarga i lenta a través de la qual s'intueix el cos del vi. En nas, la complexitat pren forma de poma Golden gens madura, massa mare i un punt balsàmic. El vessant mediterrani s'intueix a través de les aromes d'herba seca que apareixen un cop el vi es tempera.

Els cítrics, entre els quals destaca la llimona, sorgeixen a poc a poc en boca, després d'una entrada fresca i estructurada alhora. Es repeteixen les aromes juntament amb una acidesa marcada i s'hi suma el record de fruites tropicals. S'hi troben tocs acerats i hi apareixen records de gingebre, cúrcuma i de beina de vainilla, a més d'un punt salí que ens torna a situar al mapa. Farà bona harmonia amb peixos blancs al forn, cuina especiada, formatges de pasta tova i carns blanques a la brasa.

Descripció de l'anyada

La pluviometria va ser inferior a la mitjana dels últims 30 anys; un total de poc més de 400 mm, quan la mitjana és de més de 600 mm. Aquesta pluja va caure en diversos episodis abundants, tan clàssics del clima mediterrani.

La brotada va començar amb els lledoners, com cada any. La primavera va ser seca, però hi va haver atacs de fongs vinculats amb la humitat, 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 de l'any i amb una càrrega mitjana de raïm a cada planta. La sequera va esdevenir intensa. Els grans de raïm no guanyaven líquid ni, per tant, pes. L'estrès hídric va ser imponent. La verema va començar a final d'agost i va ser ben diversa. El resultat va ser un raïm sa que ens va permetre jugar amb diferents vinificacions i crear aquesta nova referència. Hem aconseguit vins d'alta expressió amb bona capacitat d'envelliment en ampolla, que tenen una acidesa que ens permetrà gaudir d'uns vins lleugers ara i d'uns vins complexos més endavant.