

ix!

2020

Elaboradors

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

Nom del vi

ix!

Anyada

2020

Varietats

Lledoner roig i blanc (70%)
Muscat d'Alexandria (30%)

Cura de la vinya

Ecològica i verema manual

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

18 a 21 °C

Dies de fermentació

22

Tipus de criaça

4 mesos en dipòsit
inoxidable amb mares

Tipus de suro

Natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 14,5 %
Acidesa total 3,19
Acidesa volàtil 0,54
Sucre residuals 1,5
pH 3,46

Temperatura de consum recomanada

6 - 8 °C

Copa recomanada

Riedel Veritas Riesling

Elaboració

Trepitjat amb rapa
Sense filtrar ni clarificar
Embotellat 21.01.2021
363 ampolles de 75 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

És de color groc palla brillant. En nas, esclata el seu esperit mediterrani a través dels records de pela de llimona, pruna clàudia, pera, meló, préssec, flors blanques, fonoll i lligabosc. En boca, té una entrada avellutada i fresca alhora, voluminosa i salina. L'acidesa el fa percebre jove, encara que l'estructura que mostra el pas per boca fa pensar en les bondats d'un possible repòs al celler. El perfum convida a gaudir-lo aviat i ens l'imaginem acompanyat de peixos blancs saborosos, vieires, llagosta, gambes en tempura, cuina vegetariana que jugui amb espècies, cuina japonesa, ceviche, formatges de pasta tova i suïssos de maduració mitjana, i xarcuteria ibèrica.

Descripció de l'anyada

La tardor ens va deixar garratibats amb pluges torrencials, que ens van demostrar la gran feina de les cobertes vegetals per evitar l'erosió dels sòls. L'ensurt va seguir amb el temporal Glòria que, tot i que no ens va afectar directament, ens va fer aturar en sec i confirmar que només podem continuar respectant la natura. La primavera deia les primeres paraules, quan va arribar la COVID-19 a la societat i als nostres cossos. Ens va apartar de la vinya i fer prendre decisions rellevants per al mig i llarg termini. Tant bon punt vam poder, vam tornar a observar i escoltar la vinya. Ens va explicar moltes coses, li estarem eternament agraïts. Després va ploure, va ploure molt i amb la pluja, el míldiu imparable. I llavors, tot es va assecar, en excés i de sobte. Vam decidir perdre el raïm massa malmès, i vam focalitzar la nostra energia cap el raïm sa.

Somni d'estiu
vicultors i elaboradors