

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.