

Guerroig

2021

Elaboradors

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

Varietat

Lledoner negre

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

22 a 25 °C

Dies de fermentació

19

Tipus de criança

7 mesos en botà de roure francès
(Borgonya) de 8è any

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13,5 %
Acidesa total 5,20
Acidesa volàtil 0,43
Sucres residuals < 0,4
pH 3,15

Temperatura de consum recomanada

14 - 16 °C

Copa recomanada

Riedel Degustazione
Riedel Veritas Syrah

Elaboració

Anyada 2021
embotellada 30.04.2022
288 ampolles de 75 cl
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

De color vermell intens amb reflexos lilosos, pot recordar la maduixa abans de madurar. En nas apareix la fruita vermella, el sotabosc a l'estiu i un punt d'avellana torrada i d'espècies. Amb uns minuts de repòs, les fruites vermella i negra prenen tot el protagonisme. En boca té una entrada fresca i àcida, i un taní suau. De seguida arriba la fruita vermella fresca, les herbes aromàtiques i unes notes balsàmiques, juntament amb aromes de fruita seca torrada. L'acidesa guanya terreny al postgust i ens indica la capacitat d'arrodonir-se en ampolla, per acabar sent molt afruitat. Presenta interessants harmonies amb aperitius i entrants lleugers, amanides, gambes i llagosta. També amb pasta i peixos greixosos, així com amb arrossos de marisc, llamàntol o carn.

Descripció de l'anyada

La pluviometria va ser inferior a la mitjana dels últims 30 anys amb un total de poc més de 400 mm, que es van distribuir en pocs episodis de pluges abundants, tan propis del clima mediterrani. La brotació va començar per les garnatxes, com cada any. Atacs de fongs, com l'oïdi i el míldiu, vinculats a la humitat, ens van fer la guitza durant la primavera i ben entrat l'estiu. Els ceps van arribar esgotats a l'època més calurosa de l'any i amb una càrrega mitjana de raïm. La sequera va ser intensa i els grans de raïm no guanyaven pes, no tenien líquid: l'estrès hídric va ser important. La verema va començar a finals d'agost i va ser ben diversa. Vam collir un raïm sa que ens va permetre jugar amb diferents vinificacions i crear una nova referència. Un vi d'alta expressió i bona capacitat d'envelliment en ampolla, de la mà d'una acidesa que ens fa gaudir d'un vi lleuger ara i d'un vi complex, més endavant.

Guerroig

2022

Elaboradors

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

Varietat

Lledoner negre

Cura de la vinya

Ecològica
Veremada a mà

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

23 a 27 °C

Dies de fermentació

12

Tipus de criança

7 mesos en bota de 300 l de roure francès (Borgonya), de 5è any, sobre mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13,22 %
Acidesa total 4,63
Acidesa volàtil 0,57
Sucre residuals < 1
pH 3,15

Temperatura de consum recomanada

14 - 16 °C

Copa recomanada

Standard Gabriel Glass
Zalto Burgundy Glass

Elaboració

Anyada 2022
embotellada 30.04.2023
363 ampolles de 75 cl
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

És de color granat força transparent, amb rivets negrosos i reflexos violetes. Al nas, les mares hi són presents. Les aromes fan pensar en sotabosc i fruita seca torrada; en fusta cremada i fum. S'hi troba fruita vermella i notes balsàmiques i herbàcies, de llorer, farigola i orenga, amb tímids tons florals. També hi apareixen records de cuir nou, d'esquistos i de pedra de pissarra calenta. A la boca, es troba àcid i afruitat, fresc però de textura carnososa amb tanins fins. Tot ens indica que l'ampolla anirà arrodonint el vi, lentament i delicada, amb el pas del temps. Se'ns acudeixen harmonies amb aperitius i entrants lleugers, amanides, gambes i llagosta; també amb pasta i peixos greixosos, així com amb arrossos de marisc, llamàntol o carn.

Descripció de l'anyada

2022 ha estat un punt d'infexió. 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 ben 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.

.....

.....

.....