



2019

**Elaboradors**

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

**Nom del vi**

ix!

**Anyada**

2019

**Varietats**

Lledoner roig i blanc (90%)  
Muscat d'Alexandria (10%)

**Cura de la vinya**

Ecològica i verema manual

**Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

**Llevats**

Indígenes

**Temperatura de fermentació**

19 a 21 °C

**Dies de fermentació**

32

**Tipus de criaça**

3 mesos en dipòsit inoxidable  
amb mares

**Tipus de suro**

Natural

**Tipus d'ampolla**

Borgonya

**Anàlisi**

Grau alcohòlic 13 %  
Acidesa total 4,05  
Acidesa volàtil 0,39  
Sucre residuals 2,2  
pH 3,33

**Temperatura de  
consum recomanada**

8 - 10 °C

**Copa recomanada**

Riedel Veritas Riesling

**Elaboració**

Premsat amb rapa  
Embotellat 26.01.2020  
100 ampolles de 75 cl



@ somnidistiu

S'havia de vinificar amb la carinyena negra, perquè en teníem pocs quilos, però la sanitat del raïm i la puresa del most van provocar una exclamació: «ix!». Hi havia un seguit de característiques que sortirien després, al vi acabat, i es mereixia vinificació pròpia. Vam deixar-hi la rapa i ara tenim un vi blanc jove, amb caràcter singular, que expressa en plenitud la part més agresta del Cap de Creus.

## **Nota de tast**

És de color groc palla, net i brillant i, en nas, l'explosió d'aromes de préssec, nespre i litxi, amb records cítrics i de poma verda, transmet energia. En boca, té una entrada elèctrica i vibrant, nerviosa i exultant i el pas mostra caràcter i sedositat. L'acidesa el fa percebre fresc i lleuger, salvatge i descarat, amb un final agradablement amarg, que mostra una textura tànica durant uns instants. El perfum delata que és un vi blanc per gaudir-lo al moment.

## **Descripció de l'anyada**

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