



2021

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner roig (60%)
Ledoner blanc (20%)
Muscat d'Alexandria (20%)

Cura de la vinya

Ecològica i verema manual

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

18 a 22 °C

Dies de fermentació

20

Tipus de criaça

7 mesos en dipòsit d'acer
inoxidable amb les mares

Tipus de suro

Natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 15 %
Acidesa total 4,09
Acidesa volàtil 0,64
Sucres residuals 1,6
pH 3,22

Temperatura de consum recomanada

12 - 14 °C

Copa recomanada

Gabriel Glass Standard

Elaboració

Anyada 2021
Premsat amb rapa
Embotellat 13.04.2022
604 ampolles de 75 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

De color groc llimona o daurat clar, ens mostra reflexos acerats juntament amb una llàgrima llarga i lenta que fa intuir el cos del vi. En nas és complex: hi trobem herbes aromàtiques seques, com ara farigola, romaní i fonoll. El vessant mediterrani se'ns mostra a través de les aromes de garriga i de cítrics, entre els que destaca la llimona. Al cap d'uns minuts, hi trobem aromes de pastisseria, com el brioix i, en avançar el repòs apareixen la mel i les fruites de pinyol madures. En boca, després una entrada fresca i voluminosa, es repeteixen les sensacions aromàtiques i hi notem una acidesa marcada, un taní que aporta textura al tast i un punt salí que ens torna a situar al mapa. Fa 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 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. Un vi d'alta expressió i bona capacitat d'arrodoniment en ampolla, de la mà d'una acidesa que ens fa gaudir d'un vi lleuger ara i d'un vi complex, més endavant.
