

Guerroig

2023



Informació nutricional

Carbohidrats totals	0.4 g/100 g
dels quals sucres	0.2 g/100 g
Proteïna bruta	<0.1 g/100 g
Greix total	<0.1 g/100 g
Greix saturat	<0.1 g/100 g
Sal (NaCl)	0.02 g/100 g
Sodi	0.007 g/100 g

Càlcul calòric

Quilocalories	81 KCal/100 g
Quilojules	338 KJ/100 g

Ingredients: raïm i SO₂

Guerroig

2023

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 28 °C

Dies de fermentació

11

Tipus de criança

5 mesos en bota de 300 l de roure francès (Borgonya), de 6è any, sobre mares

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 14 %
Acidesa total 4,44
Acidesa volàtil 0,28
Sucre residuals < 1
pH 3,13

Temperatura de consum recomanada

14 - 16 °C

Copa recomanada

Standard Gabriel Glass
Zalto Burgundy Glass

Elaboració

Anyada 2023
embotellada 05.03.2024
334 ampolles de 75 cl
18 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

De color granat translúcid amb delicats reflexos violacis. Les aromes evocuen sotabosc i humitat, amb abundants notes de fruita vermella i un ben integrat toc fumat. En el paladar, la fruita vermella es desplega vibrant, acompanyada d'una complexitat terrosa i balsàmica alhora, amb records d'herbes aromàtiques i tímida floral. Notes de cuir fresc i minerals donen profunditat al perfil gustatiu. Una acidesa viva abraça el paladar i s'equilibra amb l'estructura sedosa i els tanins fins. S'intueix una evolució pausada i subtil a l'ampolla amb el pas del temps.

És l'acompanyament perfecte per a plats delicats com a aperitius, amanides, marisc fresc i peixos blaus. Els arrossos de marisc, llamàntol i les carns blanques en potencien l'elegància i complexitat.

Descripció de l'anyada

L'anyada 2023 l'han caracteritzat una primavera i un estiu excepcionalment secs i càlids. Vam iniciar la verema el 12 d'agost amb les varietats blanques per continuar amb les negres. El lledoner blanc, tardà, el vam collir per la Diada. La qualitat i salut del raïm han estat remarcables. Climatològicament, la temperatura mitjana ha baixat lleugerament a 17-16 °C, mig grau menys que l'any anterior, amb un pic de 36,1 °C el dia 24 d'agost. Les precipitacions han disminuït significativament a 203,4 mm (375 mm el 2022). Febrer va ser el mes més plujós, amb 40,2 mm i, el 15 de setembre, el dia amb més aigua, amb 18,6 mm. Aquestes dades contrasten amb el 2022, en què el mes de març va ser líder en precipitacions, amb 158 mm. Cal destacar que les reserves d'aigua preestivals, enguany no han existit i s'ha fet més important, encara, l'efecte de la sequera a la vinya.

Somni d'estiu
vicultors i elaboradors