

T'ESTIMI 2024



Informació nutricional

Carbohidrats totals	0.2 g/100 ml
dels quals sucres	0.03 g/100 ml
Proteïna pura	<0.1 g/100 ml
Greix brut	<0.1 g/100 ml
Greix monoinsaturat	<0.1 g/100 ml
Greix poliinsaturat	<0.1 g/100 ml
Sal (NaCl)	0.02 g/100 ml
Sodi	0.007 g/100 ml

Càlcul calòric

Quilocalories	80 KCal/100 g
Quilojules	335 KJ/100 g

Ingredients: raïm i SO₂

 @ **somnidistiu**

T'ESTIMI 2024

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner blanc 50%
Lledoner roig 50%

Cura de la vinya

Ecològica amb fitoteràpia
i pinezellades de biodinàmica
Verema manual

Fermentació alcohòlica

En dipòsit d'acer inoxidable
amb llevats indígenes

Temperatura de fermentació

19 a 22 °C

Dies de fermentació

8

Tipus de criança

5 mesos en bota de roure
francès de 300 litres de 7è i
11è any, amb mares

Tipus de suro

Natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13,4 %
Acidesa total 4,37
Acidesa volàtil 0,50
Sucre residual < 1
pH 3,05

Temperatura de consum recomanada

10 - 12 °C

Copa recomanada

Gabriel Glass Standard
Riedel Veloce

Elaboració

Anyada 2024
embotellada 23.03.2025
753 ampolles de 75 cl
20 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

A la copa mostra un daurat noble, amb rivets d'or vell. Les aromes de fruita, poma i préssec, són fresques i directes, i van desplegant altres olors, com la mel, la fruita tropical, el brioix acabat de treure del forn i herbes mediterrànies, com el llorer i la camamilla. Un cop a la boca, la salinitat ens porta arran de la mar d'Amunt. És un vi important, ben construït, amb una estructura que afirma la fusta que les aromes suggereixen, combinada amb una frescor vibrant gairebé elèctrica, i profund, que deixa veure més i més capes tal com l'anem tastant: hi trobem avellana torrada, figues seques, l'inconfusible toc del vent que ve del mar. És intensament refrescant, i ens demana entretenir-nos-hi una estona. A l'hora de pensar un maridatge, les anxoves amb pa amb oli són la primera temptació, seguida de ben a prop d'uns ous ferrats amb escamarlans.

Descripció de l'anyada

Aquest 2024, al cap de Creus, i per a Somni d'istiu en particular, ha resultat excepcionalment bo pel que fa a la sanitat del raïm. Vam iniciar la verema l'11 d'agost amb les varietats blanques, per continuar amb les negres, com mana la tradició. La collita es va fer més d'un grau probable d'alcohol per sota de la mitjana, gràcies als plugims que van alentir la maduració. Climatològicament, la temperatura mitjana va baixar lleugerament fins als 17-16 °C, mig grau menys que l'any anterior, amb un pic de 36,1 °C el dia 24 d'agost. Tot i que la sequera encara va ser evident a la vinya, les pluges amb cara i ulls del març i el maig, i els ruixats de l'estiu, van fer possible uns mostos amb un equilibri impecable entre acidesa i dolçor. Preveiem unes criances de magnífica qualitat.