

# ix!

2024



## Informació nutricional

Greix brut	<0.1 g/100 g
Greix saturat	<0.1 g/100 g
Greix monoinsaturat	<0.1 g/100 g
Greix poliinsaturat	<0.1 g/100 g
Hidrats de carboni totals	0.3 g/100 g
dels quals sucres	0.04 g/100 g
Sodi	0.007 g/100 g
Sal (NaCl)	0.02 g/100 g

### Càlcul calòric

Quilocalories 74 kCal/100 g

Quilojoules 311 kJ/100 g

 @ somnidistiu



2024

### **Elaborador**

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

### **Varietats**

Lledoner blanc (60 %)  
Ledoner roig (25 %)  
Muscat d'Alexandria (15 %)

### **Cura de la vinya**

Ecològica amb fitoteràpia i  
pinzellades de biodinàmica.  
Verema manual

### **Fermentació alcohòlica**

En dipòsit d'acer inoxidable amb  
llevats indígenes

### **Temperatura de fermentació**

21 a 24 °C

### **Dies de fermentació**

10 dies, 2 amb les pells

### **Tipus de criança**

En dipòsit d'acer inoxidable, una  
part i l'altra 2 mesos en bota de  
300 l, amb les mares

### **Tipus de suro**

Natural

### **Tipus d'ampolla**

Borgonya

### **Anàlisi**

Grau alcohòlic 12,9 %  
Acidesa total 3,65  
Acidesa volàtil 0,33  
Sucres residuals < 1  
pH 3,34

### **Temperatura de consum recomanada**

10 - 12 °C

### **Copa recomanada**

Gabriel Glass Standard  
Riedel Veloce

### **Elaboració**

Anyada 2024  
Embotellat 26.10.2024  
621 ampolles de 75 cl  
27 ampolles de 150 cl

Mínima intervenció.



@ somnidistiu

## Nota de tast

El vi mostra un color daurat madur amb reflexos d'or vell i una llàgrima que fa endevinar la lleugeresa d'aquesta anyada. Al nas arriben, ben endreçades, aromes cítriques d'aranja, pell de mandarina i llima. També de flors de tarongina i d'herbes aromàtiques, de garriga a l'estiu i de fruita blanca amb algun toc tropical. Una nota mineral de pedra escalfada pel sol tanca l'harmonia. Al paladar hi trobem pura joia llaminera, la combinació de frescor i maduresa és sorprenent de tan equilibrada. La textura és sedosa, amb la tensió elèctrica de l'acidesa, que dona pas a un punt d'amargor delicada que convida a fer un mos. Enguany tenim un vi lluminós, conformat per una coreografia de fruita, flors i herbes pròpies de la Mar d'Amunt. L'estructura d'aquesta anyada, molt ben travada, marida perfectament amb peixos blaus en salaó, a la brasa o amb preparacions amb un punt balsàmic, com salmó amb salsa d'anet o sardines amb menta.

## 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 el 12 d'agost amb les varietats blanques, per seguir 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 ha baixat 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 és 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 entre acidesa i dolçor impecable. Preveiem unes criances de magnífica qualitat.

**Somni d'istiu**  
vicultor i elaborador