

# La Fàbrega

## 2022

### **Elaboradors**

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

### **Varietats**

Carinyena

### **Cura de la vinya**

Ecològica  
Veremada a mà

### **Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

### **Llevats**

Indígenes

### **Temperatura de fermentació**

25 a 28 °C

### **Dies de fermentació**

14

### **Tipus de criaça**

8 mesos en bota de 300 litres,  
de roure francès (Borgonya)  
de 9è i 10è any

### **Tipus de suro**

Tap de suro natural

### **Tipus d'ampolla**

Borgonya

### **Anàlisi**

Grau alcohòlic 12,92 %  
Acidesa total 4,12  
Acidesa volàtil 0,63  
Sucre residual < 1  
pH 3,41

### **Temperatura de consum recomanada**

12 - 14 °C

### **Copa recomanada**

Gabriel Glass Standard

### **Elaboració**

Anyada 2022  
embotellada 27.05.23  
862 ampolles de 75 cl  
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

## Nota de tast

De color robí brillant i viu, amb reflexos violacis que en delaten la joventut. Al nas, destaca per les aromes fresques i vibrants de fruita vermella, com gerds i cireres, acompanyades de notes florals subtils i un toc herbaci. En reposar, sorgeixen aromes de garriga mediterrània i subtils notes d'espècies. Les aromes afruitades es potencien mentre apareixen uns tons torrats difuminats. A la boca, la fruita vermella predomina per sobre d'una acidesa viva que equilibra acuradament la presència suau dels tanins. La baixa graduació alcohòlica fa que resulti un vi fàcil de beure i entendre, ideal per gaudir-lo jove, però també amb un important potencial d'envelliment que integrarà textura i aromes amb el transcurs del temps. Aquest vi negre empordanès harmonitza a la perfecció amb amanides, carns blanques i vermelles a la brasa, guisats i formatges de pasta tova.

## Descripció de l'anyada

2022 ha estat un punt d'inflexió. Hem constatat temperatures de calidesa extrema en moments puntuals i hem pres consciència d'un nou escenari climàtic, amb una sequera fora del comú. Vam collir tot el raïm en menys de quatre setmanes, tant varietats blanques (lledoner roig, lledoner blanc i muscat d'Alexandria), com negres (carinyena i lledoner negre). Ha estat una anyada amb maduracions sobtades i d'evolució ràpida a causa dels cops de calor viscuts, principalment, durant l'agost. La temperatura mitjana d'aquesta collita ha estat de 17,6 °C, amb una precipitació anual total de 375 mm.

La sanitat del raïm ha estat excepcional gràcies a la concentració provocada per la sequera i les elevades temperatures que, a més, han construït una paleta aromàtica d'allò més expressiva.