

Guerroig

2024



Informació nutricional

Carbohidrats totals	0.4 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 monoinsaturats	<0.1 g/100 ml
Greix poliinsaturat	<0.1 g/100 ml
Sal (NaCl)	0.02 g/100 ml
Sodi	0.008 g/100 ml

Càlcul calòric

Quilocalories	81 KCal/100 ml
Quilojules	339 KJ/100 ml

Ingredients: raïm i SO₂

 @ **somnidistiu**

Guerroig

2024

Elaboradors

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

Varietat

Lledoner negre

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

23 a 27 °C

Dies de fermentació

8

Tipus de criança

5 mesos en bota de 300 l de roure
francès (Borgonya), de 7è any,
sobre mares

Tipus de suro

Natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,2 %
Acidesa total 3,29
Acidesa volàtil 0,40
Sucre residuals < 1
pH 3,43

Temperatura de consum recomanada

14 - 16 °C

Copa recomanada

Standard Gabriel Glass
Zalto Burgundy Glass

Elaboració

Anyada 2024
embotellada 22.03.2025
362 ampolles de 75 cl
16 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

Nota de tast

De color granat, deixa passar la llum, fa pensar en un vi jove pels reflexos lilosos. Al nas no enganya, de seguida revela varietats i procedència. Les aromes de fruita vermella donen la benvinguda a una festa, on trobem convidades la farigola, la pedra de pissarra calenta, una fusta delicada, i una mica d'aire que ve del mar. Querroig 2024 evoca joventut i frescor, ganes de vida. A la boca reafirma la seva energia amb l'acidesa afruitada i la insinuació d'uns tanins que ens fan pensar en un bosc ombrívol a l'estiu i ens demanen llepar-nos els llavis. Promet reservar-nos sorpreses molt agradables, si passats un bon grapat de mesos, n'encetem una ampolla. A la taula, l'esperen companys com verdura, peix i marisc a la brasa, amanits amb salses d'herbes i arrossos caldosos, per exemple de llamàntol.

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.

Somni d'istiu
vicultors i elaboradors