



2022

Elaboradors

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

Varietats

Lledoner blanc (63%)
Ledoner roig (20%)
Muscat d'Alexandria (17%)

Cura de la vinya

Ecològica i verema manual

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

19 a 23 °C

Dies de fermentació

26

Tipus de criança

En dipòsit d'acer
inoxidable amb les mares

Tipus de suro

Natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13,31 %
Acidesa total 4,39
Acidesa volàtil 0,44
Sucre residuals < 1
pH 3,13

Temperatura de consum recomanada

10 - 12 °C

Copa recomanada

Gabriel Glass Standard

Elaboració

Anyada 2022
Premsat amb rapa
Embotellat 14.12.2022
1.268 ampolles de 75 cl

Pot aparèixer precipitació
tartàrica, atesa l'elaboració
natural.



@ somnidistiu

Nota de tast

De color groc llimona, ben clar i brillant, mostra reflexos acerats. La llàgrima fa endevinar com serà de lleugera aquesta anyada. El nas ens transporta a la Mar d'Amunt, amb herbes aromàtiques com el cap d'ase i la farigola. El vessant mediterrani el seguim intuïnt a través de les aromes de garriga i de cítrics, com citronel·la, pell de llima i aranja. Flors blanques, com el gessamí, la flor de taronger i el lliri de la vall, ens transporten a aromes de pastisseria i de massa mare, fruit de la criança. Passada una estona apareix el record de ravenissa i de mel, i fins i tot notes de fruita tropical, com ara pinya i fruita de la passió. En boca, després una entrada fresca i expressiva, tornem a percebre les aromes, una acidesa marcada, una textura vellutada i un xic sorrenca alhora, i un punt salí que ens torna a situar al mapa. Tindrà una bona harmonia amb peixos blancs al forn, cuina especiada, formatges de pasta tova i carns blanques a la brasa.

Descripció de l'anyada

2022 ha estat un punt d'inflexió. Hem constatat temperatures càlides en extrem en moments puntuals i hem pres consciència d'un nou escenari climàtic, amb un estrès hídric i 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 ben ràpida a causa de les onades de calor viscudes, principalment, a l'agost. La temperatura mitjana d'aquesta anyada ha estat de 17,6 °C amb precipitació anual 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 deixat una paleta aromàtica d'allò més expressiva.