

# Guerroig

## 2021

### **Elaboradors**

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

### **Varietat**

Lledoner negre

### **Cura de la vinya**

Ecològica  
Veremada a mà

### **Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

### **Llevats**

Indígenes

### **Temperatura de fermentació**

22 a 25 °C

### **Dies de fermentació**

19

### **Tipus de criança**

7 mesos en botà de roure francès  
(Borgonya) de 8è any

### **Tipus de suro**

Tap de suro natural

### **Tipus d'ampolla**

Borgonya

### **Anàlisi**

Grau alcohòlic 13,5 %  
Acidesa total 5,20  
Acidesa volàtil 0,43  
Sucres residuals < 0,4  
pH 3,15

### **Temperatura de consum recomanada**

14 - 16 °C

### **Copa recomanada**

Riedel Degustazione  
Riedel Veritas Syrah

### **Elaboració**

Anyada 2021  
embotellada 30.04.2022  
288 ampolles de 75 cl  
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

## Nota de tast

De color vermell intens amb reflexos lilosos, pot recordar la maduixa abans de madurar. En nas apareix la fruita vermella, el sotabosc a l'estiu i un punt d'avellana torrada i d'espècies. Amb uns minuts de repòs, les fruites vermella i negra prenen tot el protagonisme. En boca té una entrada fresca i àcida, i un taní suau. De seguida arriba la fruita vermella fresca, les herbes aromàtiques i unes notes balsàmiques, juntament amb aromes de fruita seca torrada. L'acidesa guanya terreny al postgust i ens indica la capacitat d'arrodonir-se en ampolla, per acabar sent molt afruitat. Presenta interessants harmonies amb aperitius i entrants lleugers, amanides, gambes i llagosta. També amb pasta i peixos greixosos, així com amb arrossos de marisc, llamàntol o carn.

## Descripció de l'anyada

La pluviometria va ser inferior a la mitjana dels últims 30 anys amb un total de poc més de 400 mm, que es van distribuir en pocs episodis de pluges abundants, tan propis del clima mediterrani. La brotació va començar per les garnatxes, com cada any. Atacs de fongs, com l'oïdi i el míldiu, vinculats a la humitat, ens van fer la guitza durant la primavera i ben entrat l'estiu. Els ceps van arribar esgotats a l'època més calurosa de l'any i amb una càrrega mitjana de raïm. La sequera va ser intensa i els grans de raïm no guanyaven pes, no tenien líquid: l'estrès hídric va ser important. La verema va començar a finals d'agost i va ser ben diversa. Vam collir un raïm sa que ens va permetre jugar amb diferents vinificacions i crear una nova referència. Un vi d'alta expressió i bona capacitat d'envelliment en ampolla, de la mà d'una acidesa que ens fa gaudir d'un vi lleuger ara i d'un vi complex, més endavant.

---

---

---