

# T'ESTIMI 2018

## SOMNI D'ISTIU

### **Elaboradors**

Somni d'istiu  
17489 Selva de Mar  
Alt Empordà

### **Nom del vi**

T'estimi

### **Anyada**

2018

### **Varietats**

Lledoner roig i blanc

### **Cura de la vinya**

Ecològica  
Veremada a mà

### **Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

### **Llevats**

Indígenes

### **Temperatura de fermentació**

19 a 21 °C

### **Dies de fermentació**

35

### **Tipus de cria**

6 mesos en bóta de roure francès  
(Borgonya) de 6è any amb mares

### **Tipus de suro**

Tap de suro natural

### **Tipus d'ampolla**

Borgonya

### **Anàlisi**

Grau alcohòlic 14,5 %  
Acidesa total 3,33  
Acidesa volàtil 0,44  
Súccres residuals < 1  
PH 3,24

### **Temperatura de consum recomanada**

8 - 10 °C

### **Copa recomanada**

Riedel Oak  
Chardonnay

### **Elaboració**

Anyada 2018  
embotellada 04.05.2019  
364 ampolles de 75 cl  
10 màgnums de 150 cl



@ somnidistiu

## Nota de tast

L'anyada 2018 presenta una expressió aromàtica en nas plena de fruita de pinyol, com l'albercoc i el préssec de vinya, amb una base de bescuit i crema, fruit del contacte amb les mares. També fa venir records de fonoll. És de color groc palla i en tastar-lo s'intueix integrat i voluminós alhora. L'entrada és elegant i fresca, amb acidesa marcada. El pas per boca és estructurat amb una lleugera tanicitat. El postgust deixa entreveure una salinitat que delata el seu caràcter mediterrani. És un vi blanc per gaudir-lo ara i també té potencial de guarda. Crea bones harmonies amb plats d'aromes i sabors importants com ara arrossos de peix amb fumets consistents, plats greixosos, pernil i embotits ibèrics i formatges d'aromes i gustos intensos.



## Descripció de l'anyada

Les abundants pluges de la primavera, la bona climatologia de l'estiu i la manca d'afectacions negatives a les vinyes han propiciat l'augment de la producció i han afavorit l'excel·lent estat sanitari de les vinyes velles, treballades a mà, que produeixen el raïm.

---

---

---

---

---

---

---

---