

T'ESTIMI 2017

SOMNI D'ISTIU

Elaboradors

Somni d'istiu

Nom del vi

T'estimi

Anyada

2017

Municipi / Comarca

Espolla / Alt Empordà

Varietats

Lledoner roig i blanc

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable

Llevats

Indígenes

Temperatura de fermentació

19 a 21 °C

Dies de fermentació

27

Tipus de criança

7 mesos en bóta de roure francès (Borgonya) de 5è any

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Nota de tast

El seu color és un groc daurat intens viu.

És un vi amb una gran expressió aromàtica de fruits secs, panses, plàtan madur, codony, fruita en compota com la pera i la poma.

En tastar-lo s'intueix empordanès. La seva entrada és exuberant i fresca gràcies a una acidesa ben definida. El seu pas per boca és estructurat i voluminós amb una lleugera tanicitat. El seu postgust ens deixa entreveure una salinitat que delata el seu caràcter mediterrani.

Crea una bona harmonia amb plats d'aromes i sabors consistents, com ara magret d'ànec, arrossos de peix amb fumets intensos, arrossos de muntanya, moixama i formatges de cabra ja siguin curats o de pasta tova.



Descripció de l'anyada

La forta gelada de l'abril junt amb la intensa calor del mes de juny han estat els dos punts d'inflexió d'una anyada de temperatures moderades i pluviometria molt baixa. L'onada de calor del mes d'agost va avançar la verema unes setmanes. La qualitat del raïm va ser excel·lent a nivell sanitari.

Anàlisi

Grau alcohòlic 14,5%
Acidesa total 4,03
Acidesa volàtil 0,37
Sucre residuals <1
PH 3,08

Temperatura de consum recomenada

8 - 10 °C

Copa recomanada

Zalto Borgonya
Riedel Veritas Champagne

Elaboració

Anyada 2017
377 ampolles de 75cl
10 màgnams de 150cl