

# T'ESTIMI 2020

## **Elaboradors**

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

## **Varietats**

Lledoner roig i blanc

## **Cura de la vinya**

Ecològica  
Veremada a mà

## **Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

## **Llevats**

Indígenes

## **Temperatura de fermentació**

17 a 20 °C

## **Dies de fermentació**

30

## **Tipus de cria**

5 mesos en bota de roure  
francès (Borgonya) de 8è i 5è  
any sobre mares

## **Tipus de suro**

Tap de suro natural

## **Tipus d'ampolla**

Borgonya

## **Anàlisi**

Grau alcohòlic 15 %  
Acidesa total 2,87  
Acidesa volàtil 0,71  
Sucre residual < 2  
pH 3,48

## **Temperatura de consum recomanada**

8 - 10 °C

## **Copa recomanada**

Riedel Oak  
Chardonnay

## **Elaboració**

Anyada 2020  
embotellada 01.05.2021  
773 ampolles de 75 cl  
16 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

## **Nota de tast**

Color groc palla intens, net i brillant. Enguany ens trobem davant un vi de gran expressió aromàtica, ben madura, que ens abraça com a benvinguda. Hi ha records de plàtan i pinya madura, codony i fruits secs torrats, vainilla i massa mare. En tastar-lo, es revela marcadament empordanès. És exuberant i intens, embolcallador i llaminer. En el pas per boca és voluminós i imponent. El postgust s'allarga i, conjuntament amb l'acidesa i la tímida salinitat que mostra al final, ens recorda que és descaradament mediterrani. Agrairà harmonies amb plats d'aromes i gustos consistents: un mar i muntanya amb fumets o fons contundents. Ens acompanyarà fins a la sobretaula i anirà creixent a la copa durant tot l'àpat.

## **Descripció de l'anyada**

Sense cap dubte, aquest ha estat el més dur dels quatre anys de vida del projecte. La crisi sanitària va venir acompanyada d'una afectació atípica de míldiu, propiciada per una pluviometria persistent. Una tardor ben humida i una primavera de pluges constants van fer que, tot i aplicar tractaments preventius ecològics i biodinàmics, la vinya no reaccionés a temps i l'afectació fos brutal. Tant és així, que vam decidir sacrificar la vinya de Portbou, que acabàvem de començar a gestionar, per centrar-nos en la de Selva de Mar, que la teníem més apamada. A finals de juny, arribà la primera onada de calor i va cremar part del raïm. Va ser un estiu extremadament sec i calorós, que va fer patir la vinya. Estem contents per les acideses aconseguides, tot i que la maduració va ser sobtada i molt marcada en el raïm blanc.