

# La Fàbrega

## 2020

**Elaboradors**

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

**Varietats**

Carinyena

**Cura de la vinya**

Ecològica  
Veremada a mà

**Fermentació alcohòlica**

Dipòsit inoxidable

**Llevats**

Indígenes

**Temperatura de fermentació**

19 a 21 °C

**Dies de fermentació**

26

**Tipus de criança**

5 mesos en bota de roure francès  
(Borgonya) de 7è i 9è any

**Tipus de suro**

Tap de suro natural

**Tipus d'ampolla**

Borgonya

**Anàlisi**

Grau alcohòlic 12 %  
Acidesa total 3,77  
Acidesa volàtil 0,52  
Sucres residuals < 0,4  
pH 3,49

**Temperatura de  
consum recomanada**

12 - 14 °C

**Copa recomanada**

Gabriel Glass Standard  
Riedel Veritas New  
World Pinot Noir

**Elaboració**

Anyada 2020  
embotellada 01.05.2021  
594 ampolles de 75 cl  
10 ampolles de 150 cl



@ somnidistiu

## **Nota de tast**

De color violeta, s'intueix jove i fresc. En nas tenim sensacions de fruita vermella i negra gens madura, i un lleuger punt herbaci, de rapa, que recorda el sotabosc i el pebre negre, amb el caracter de la carinyena. En boca resulta lleuger i subtil. Permet copejar tot sol i genera bona harmonia amb àpats de poca intensitat aromàtica. L'acidesa i la poca maduresa del raïm en veremar ens van permetre trobar un agradable equilibri entre textura i aromes, entre tanins i fruita. Amb La Fàbrega 2020 us presentem la nostra segona experiència elaborant carinyena, d'una vinya de més de setanta anys. Un vi negre ple de contrastos que, en la seva joventut, ja ens mostra el caràcter de l'Alt Empordà i, alhora, la seva delicadesa amb un toc mediterrani.

## **Descripció de l'anyada**

Sense cap dubte, aquest any ha estat el més dur dels quatre anys de vida del projecte. La crisi sanitària va venir acompanyada d'una afectació atípica del 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 arribés a reaccionar a temps. Amb una vegetació en moments indomable l'afectació va ser 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 teníem més apamada. A finals de juny, arribà la primera onada de calor i cremà 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 ben marcada.

.....

.....

.....