

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

36

Tipus de cria

7 mesos en bota de roure francès
(Borgonya) de 7è

Tipus de suro

Tap de suro natural

Tipus d'ampolla

Borgonya

Anàlisi

Grau alcohòlic 13 %
Acidesa total 4,42
Acidesa volàtil 0,83
Sucre residual < 0,4
pH 3,41

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, alhora hi ha un toc herbaci que recorda el sotabosc i el pebre negre. La boca resulta lleugera i subtil. Permet copejar per si sol i també genera bona harmonia amb àpats de poca intensitat aromàtica. L'acidesa i la poca maduresa del raïm en ser veremat 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 vi negre de 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.

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.

.....

.....

.....