



CELLER HOSPITAL DE SITGES

BLANC SUBUR

2017



Variedades

Malvasía de Sitges 100%

Elaboración

Cosecha manual, uva despalillada y maceración pelicular con frío de cuatro horas dentro en la prensa, prensado hasta obtener el 60% de rendimiento, desenfangado a 9 grados durante 24 horas en depósito isotérmico, trasiego para empezar fermentación a 12 grados y una vez acabada crianza sobre lías durante tres meses. Estabilización tartárica y filtración.





Origen

Viñas del hospital, legado histórico.

Crianza

3 meses de crianza sobre lías.

Nota de Cata

-  **VISTA:** Color oro nuevo, limpio y brillante.
-  **NARIZ:** Aroma intenso, perfumado y varietal, con recuerdos de fruta tropical (piña), fruta carnosa (albaricoque), hierbas aromáticas de montaña (ruda), limpio, profundo y ligeramente balsámico.
-  **BOCA:** Boca viva, golosa y con buen equilibrio entre acidez y alcohol, afrutado, sabroso y largo.
-  **MARIDAJE:** Apto para acompañar todo tipo de comida marinera, pescado, arroces, fideuás, todo tipo de pastas o también carnes blancas incluso guisadas. Para consumir ahora o seguir su evolución en botella durante algunos años.

Características Analíticas

Azúcares residuales: 3 g/l
Grado alcohólico: 13,5%
Acidez total: 7,3

