



CELLER HOSPITAL DE SITGES



LLEGAT LLOPIS

Malvasía de Sitges 2016

Variedades

Malvasía de Sitges 100%

Elaboración

Vendimia manual de Malvasía de Sitges el 8 de septiembre de 2016 con selección en viña y mesa de selección. Prensado de uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5 °C. Rendimiento del 60%. Fermentación de 1/3 del vino en barricas de roble francés (durante 4 meses) y 2/3 en depósito a temperatura controlada de 14 °C. Crianza por separado hasta el coupage de ambos vinos.





Origen

Viñas del hospital, legado histórico.

Crianza

Crianza sobre lías y "bâtonnage" en la barrica, removido de lías en el depósito. Fecha de salida de barrica (22 /02 /17). Se realiza un cupatge del vino de barricas y depósito. Crianza del vino en depósito con sus lías finas hasta su embotellado.

Nota de Cata

-  **VISTA:** Color amarillo pajizo con matices oro nuevo, limpio y brillante.
-  **NARIZ:** Nariz elegante, compleja de aromas, sutiles notas de crianza (recuerdos cremosos y de frutos secos) y notas cítricas (limón, naranja), acompañan a los clásicos aromas varietales de piña y albaricoque (tropicales y de fruta carnosas). Con profundidad y un final que recuerda a la tierra de donde proviene, el Massís del Garraf (aromas de piedra seca y hierbas balsámicas de montaña). Complejo y elegante en conjunto.
-  **BOCA:** Boca viva, amb la criança en equilibri i una excel·lent acidesa varietal que li aporta longevitat. Final llarg i saborós, amb molta vida per davant.
-  **MARIDAJE:** Per les seves especials característiques, és un vi que aguanta qualsevol menjar gastronòmic, fins i tot carns i guisats. Servir preferentment entre 7° i 10 °C.

Características Analíticas

Azúcares residuales: 0,4 g/l
Grado alcohólico: 13,5%
Acidez total: 2,98

