

Blanc Subur / 2020



VARIETAT

Malvasia de Sitges 100%



ORIGEN

Vinyes de l'Hospital de Sitges i d'Aiguadolç, llegat històric del 1935.



ELABORACIÓ

Collita manual, raïm derrapat i maceració pel·licular amb fred de quatre hores dins la premsa, premsat fins a obtenir el 60% de rendiment, desfangat a 9 graus durant 24 hores en dipòsit isotèrmic, tràfec per començar la fermentació a 12 graus i un cop acabada la criaça sobre lies durant tres mesos. Estabilització tartàrica i filtració.



CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Sucres residuals: 3g/l
Grau alcohòlic: 13,5%
Acidesa total: 7,3



NOTA DE TAST



Color groc palla amb matisos verdosos, net i brillant d'aspecte.



Al nas es presenta varietal i intens, on primer apareixen els aromes de fruita d'os carnosa com el préssec, notes més tropicals com la pinya o el litxi i tocs cítrics de llima o taronja, donat pas a un rerefons que recorda al territori com les herbes aromàtiques de muntanya o la pedra calcària.



Fresc i viu a la boca, amb notes de fruita cítrica i tropical presents i un bon equilibri entre alcohol i l'acidesa varietal, donant pas a un final sec i lleugerament salí que recorda a la pell de cítrics, fa salivar i convida a beure i menjar. Un post gust llarg.



MARIDATGE

És un vi molt versàtil, per la seva fresca acidesa pot aguantar bé un parell d'anys a l'ampolla i ser l'acompanyament ideal de plats de peix mariners, arrossos i fideus de costa.