



CELLER HOSPITAL
DE SITGES

Llegat Llopis / 2016



VARIETAT

Malvasia de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓ

Verema manual el 8 de setembre del 2016 amb selecció a la vinya i taula de selecció. Prensats de raïm prèviament refredat en cambra frigorífica a una temperatura entre 3° i 5 °C. Rendiment del 60%.

Fermentació d'1/3 del vi en barrica de roure francès (durant 4 mesos) i 2/3 en dipòsit a temperatura controlada de 14 °C. Criança per separat fins al cupatge de tots dos vins.

Criança sobre lies i "batonnage" a la barrica, remogut de lies en el dipòsit.



CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Sucres residuals: 0,4g/l
Grau alcohòlic: 13,05%
Acidesa total: 7



NOTA DE TAST

Color groc llimona amb matisos d'or nou, i cert pes a la copa.

Aroma elegant, profund i agradable, on els aromes varietals de pinya, llimona, albercoc i préssec, s'enllacen amb les notes cremoses de la criança, donant pas a un rerefons aromàtic amb tocs salins i certa mineralitat.

Viu i equilibrat a la boca, on la mateixa fruita saborosa i l'alcohol harmonitzen amb la viva acidesa varietal i els records de la criança que aporten estructura però no molesten.

El final és viu i sàpid, amb records de pell de cítrics, i certa salinitat. Post gust llarg i molt gastronòmic.



MARIDATGE

Un blanc de Malvasia de Sitges per a gaudir entre 8 i 12 graus, amb arrossos, formatges curats i carns blanques amb elaboracions suaus.



FUNDACIÓ
HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA
DE SITGES