



CELLER HOSPITAL
DE SITGES

Malvasia de Sitges / Dolça



VARIETAT

Malvasia de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓ

Vi de licor. Dolç de llarg envelliment.

Criança oxidativa en bota de castanyer durant un període d'entre 5 i 6 anys



CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Sucres: 250g/l

Grau alcohòlic: 15%

Acidesa total: 6



NOTA DE TAST



Malvasia dolça de color ocre amb matisos ambarí, molt glicèrid a la copa.



Nas dolcenc i penetrant. Amb notes d'orellanes, mel, prunes, i els clàssics records de la llarga criança en fustes velles de castanyer.



Molt viu a la boca, aquí és on demostra la seva raça. Apareix la fresca acidesa varietal del most, els records de raïm, el volum alcohòlic i la llarga criança en equilibri.

Amb un final poc embafador, amb equilibri entre acidesa, dolçor i criança, donant pas a un post gust molt llarg, que convida a beure.



MARIDATGE

Ideal tant amb postres tradicionals com amb formatges blaus, fruits secs o postres amb mel.



FUNDACIÓ
HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA
DE SITGES