



Malvasia de Sitges / Seca



VARIETAT

Malvasia de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓ

Vi blanc de criança oxidativa durant 6 anys en botes de castanyer, on abans d'embotellar es barregen tres collites diferents, sent una d'elles una solera molt vella.



CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Sucres residuals: 25g/l

Grau alcohòlic: 15%

Acidesa total: 6



NOTA DE TAST



Vi blanc de interessant color ocre amb matisos ataronjats, posseeix una llàgrima lenta i densa degut als 14 graus d'alcohol i un aspecte net i brillant.



Al nas es presenta elegant i molt complexa, amb aromes varietals marcats com les orellanes i la pell de taronja, seguit de notes de fruits secs, mineralitat marcada (records de pedra calcària) i una profunditat cremosa i generosa que recorda als "amontillados" de Jerez.



Viu a la boca, amb la bona acidesa varietal marcada que li aporta molta frescor, amb equilibri entre la criança i l'alcohol. Té volum en boca, notes de confitura de préssec, fruits secs i un final sec i sàpid que convida a beure.

Degut a la seva complexa elaboració, va oxigenant-se a la copa i passant per diferents fases, no es necessari servir-lo molt fred (entre 8-12 graus).



MARIDATGE

Un vi que per les seves característiques és un bon potenciador del umami, ideal amb plats saborosos amb boletes, peix blau, formatge parmesà, pernil o anxoves.

