



CELLER HOSPITAL
DE SITGES

Monembasia / Brut Natural



VARIETAT

Malvasia de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓ

Escumós elaborat amb Malvasia de Sitges pel mètode tradicional, amb un mínim de 20 mesos de criaça i edició limitada a 1000 ampolles.



CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Sucres residuals: 0,4g/l
Grau alcohòlic: 13,05%
Acidesa total: 7,5



NOTA DE TAST

Vi escumós de color groc daurat amb matisos lleugerament evolucionats, carbònic fi i persistent.



Nas varietal i perfumat, on els aromes florals, de préssec, pinya i pell de taronja s'enllacen amb les notes cremoses de la criaça a l'ampolla i els records de llevats i brioixeria de la 2a fermentació. Lleugerament càlid i amb complexitat aromàtica.



Viu i fresc a la boca, amb l'acidesa cítrica marcada i el carbònic fi molt integrat. Tornen a sortir les notes de pinya i cítrics, sec i llarg. Convida a beure.



MARIDATGE

Un escumós de Malvasia de Sitges que evoluciona molt bé, amb una fresca acidesa varietal que el fa molt versàtil amb els plats de la gastronomia tradicional catalana.



FUNDACIÓ
HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA
DE SITGES