



Moscatell / Dolç i envellit



VARIETAT

Moscatell d'Alexandria 100%



ORIGEN

Vinyes de l'Hospital de Sitges, llegat històric de 1935



ELABORACIÓ

Vi de licor. Dolç de llarg envelliment. Amb addició directa al most d'alcohol vínic. Criança oxidativa en bota de castanyer durant un període entre 4 i 5 anys.



CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Sucres: 250g/l
Grau alcohòlic: 15%
Acidesa total: 6



NOTA DE TAST



Procedent d'un procés d'un mínim de 4 anys d'envelliment en barrica de castanyer, a través del qual assoleix un característic color ocre, amb tons ataronjats i torrats suaus amb reflexos daurats. Llàgrima fina i molt persistent.



D'entrada domina un cert caràcter alcohòlic, com correspon a un vi de licor de 15°. El procés d'oxidació al que se sotmet, li aporta notes de fruits secs torrats, i un toc de dolç de cafè. En segon pla apareixen els aromes més propis de la varietat, de fruites madures com el préssec o l'albercoc. Pas de boca molt llaminer, degut al seu alt contingut en sucres. Persistència mitja en boca, oferint alhora un lleuger frescor degut a l'acidesa que encara conserva malgrat l'envelliment. S'aprecien gustos de dolços, com ara el torró.



S'aprecien gustos de dolços, com ara el torró. En el postgust o sortida de boca s'allarga i tornen a aparèixer traces varietals del Moscatell d'Alexandria.



MARIDATGE

Vi de postres. Especialment indicat per acompanyar postres dolços, de pastisseria, torrons, panellets, etc. També és adequat amb unes postres de music, acompanyant fruits secs torrats de tota mena, panses i figues seques.

