



CELLER HOSPITAL  
DE SITGES

# Llegat Llopis / 2016



## VARIEDAD

Malvasía de Sitges 100%



## ORIGEN

Víñas del Hospital de Sitges y de Aiguadolç, legado histórico del 1935.



## ELABORACIÓN

Vendimia manual con selección en viña y mesa de selección. Prensado de uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 3 y 5 °C. Rendimiento del 60%. Fermentación de 1/3 del vino en barricas de roble francés (durante 4 meses) y 2/3 en depósito a temperatura controlada de 14 °C. Crianza por separado hasta el coupage de ambos vinos.

Crianza sobre lías y "bâtonnage" en la barrica, removido de lías en el depósito.



## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Azúcares residuales: 0,4g/l  
Grado alcohólico: 13,05%  
Acidez total: 7



## NOTA DE CATA



Color amarillo limón con matices oro nuevo y cierto peso en la copa.



Aroma elegante, profundo y agradable, donde los aromas varietales de piña, limón, albaricoque y melocotón, se enlazan con las notas cremosas de la crianza, dando paso a un trasfondo aromático con toques salinos y cierta mineralidad.



Vivo y equilibrado en boca, donde la misma fruta sabrosa y el alcohol armonizan con la misma acidez varietal y los recuerdos de la crianza que aportan estructura pero no molestan.

El final es vivo y sabroso, con recuerdos de piel de cítricos y cierta salinidad. Posgusto largo y muy gastronómico.



## MARIDAJE

Un blanco de Malvasía de Sitges para disfrutar entre 8 y 12 grados, con arroces, quesos curados, carnes blancas con elaboraciones suaves.



FUNDACIÓ  
HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA  
DE SITGES