

Blanc Subur / 2020



VARIEDAD

Malvasía de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓN

Recogida manual, uva despalillada y maceración pelicular en frío de cuatro horas dentro la prensa, prensado hasta obtener el 60% de rendimiento, desfangado a 9 grados durante 24 horas en deposito isotérmico, trasiego para comenzar la fermentación a 12 grados y una vez acabada la crianza sobre lías durante tres meses. Estabilización tartárica y filtración.



CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Azúcares residuales: 3g/l
Grado alcohólico: 13,5%
Acidez total: 7,3



NOTA DE CATA



Color amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante de aspecto.



En nariz se presenta varietal e intenso, donde primero aparecen los aromas de fruta de hueso carnosa como el melocotón, notas más tropicales como la piña o el lichi y toques cítricos de lima o naranja, dando paso a un trasfondo que recuerda al territorio como las hierbas aromáticas de montaña o piedra calcárea.



Fresco y vivo en boca, con notas de fruta cítrica y tropical presentes y un buen equilibrio entre alcohol y la acidez varietal, dando paso a un final seco y ligeramente salino que recuerda a la piel de cítricos, hace salivar e invita a beber y comer. Un posgusto largo.



MARIDAJE

Es un vino muy versátil, que por su fresca acidez puede aguantar bien un par de años en la botella y ser el acompañante ideal de platos de pescado marineros, arroces y fideos de costa.