



Malvasía de Sitges / Dulce



VARIEDAD

Malvasía de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓN

Vino de licor. Dulce de largo envejecimiento.
Crianza oxidativa en bota de castaño durante un período de entre 5 y 6 años.



CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Azucres residuales: 250g/l
Grado alcohólico: 15%
Acidez total: 6



NOTA DE CATA



Malvasía dulce de color ocre con matices ámbar, muy glicérico en la copa.



Aromas dulces y penetrantes. Con notas de orejones, miel, ciruelas y los clásicos recuerdos de la larga crianza en maderas viejas de castaño.



Muy vivo en boca, aquí es donde demuestra su raza. Aparece la fresca acidez varietal del mosto, los recuerdos de uva, el volumen alcohólico y la larga crianza en equilibrio.

Con un final poco empalagoso en equilibrio entre acidez, dulzor y crianza, dando paso a un posgusto muy largo que invita a beber.



MARIDAJE

Ideal tanto con postres tradicionales como con quesos azules, frutos secos o postres con miel.

