



# Malvasía de Sitges / Seca



## VARIEDAD

Malvasía de Sitges 100%



## ORIGEN

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



## ELABORACIÓN

Vino blanco de crianza oxidativa durante 6 años en botas de castaño, donde antes de embotellar se mezclan tres cosechas diferentes, siendo una de ellas una solera muy vieja.



## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Azucares residuales: 25g/l

Grado alcohólico: 15%

Acidez total: 6



## NOTA DE CATA



Vino blanco de interesante color ocre con matices anaranjados, posee una lagrima lenta y densa debido a los 14 grados de alcohol y un aspecto limpio y brillante.



En nariz se presenta elegante y muy complejo, con aromas varietales marcados como los orejones y la piel de naranja, seguido de notas de frutos secos, mineralidad marcada (recuerdos de piedra calcárea) y una profundidad cremosa y generosa que recuerda a los "amontillados" de Jerez.



Vivo en boca, con la buena acidez varietal marcada que le aporta mucha frescura, con equilibrio entre la crianza y el alcohol. Tiene volumen en boca, notas de confitura de melocotón, frutos secos y un final seco y sabroso que invita a beber.

Debido a su compleja elaboración, va oxigenándose en la copa y pasando por diferentes fases, no es necesario servirlo muy frío (entre 8 y 12 grados).



## MARIDAJE

Un vino que por sus características es un buen potenciador del umami, ideal con platos sabrosos con setas, pescado azul, queso parmesano, jamón o anchoas.

