



CELLER HOSPITAL
DE SITGES

Monembasia / Brut Natural



VARIEDAD

Malvasía de Sitges 100%



ORIGEN

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



ELABORACIÓN

Espumoso elaborado con Malvasía de Sitges por el método tradicional, con un mínimo de 20 meses de crianza y edición limitada a 1000 botellas.



CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Azúcares residuales: 0,4g/l
Grado alcohólico: 13,05%
Acidez total: 7,5



NOTA DE CATA

👁️ Vino espumoso de color amarillo dorado con matices ligeramente evolucionados, carbónico fino y persistente.



👃 Aroma varietal y perfumado, donde los aromas florales, de melocotón, piña y piel de naranja se enlazan con las notas cremosas de la crianza en la botella y los recuerdos de levaduras y bollería de la segunda fermentación. Ligeramente cálido y con complejidad aromática.



👄 Vivo y fresco en boca, con la acidez cítrica marcada y el carbónico fino y muy integrado, Vuelven a salir las notas de piña y cítricos, seco y largo. Invita a beber.



MARIDAJE

Un espumoso de Malvasía de Sitges que evoluciona muy bien, con una fresca acidez varietal que la hace muy versátil con los platos de la gastronomía tradicional catalana.



FUNDACIÓ
HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA
DE SITGES