



CELLER HOSPITAL DE SITGES

# Llegat Llopis

## MALVASÍA DE SITGES 2016

### Varietats

Malvasia de Sitges 100%

### Elaboració

Verema manual de Malvasia de Sitges el 8 de setembre de 2016 amb selecció a la vinya i mesa de selecció. Premsat de raïm prèviament refredat en càmera frigorífica a una temperatura entre 3° i 5 °C. Rendiment del 60%. Fermentació d'1/3 del vi en barriques de roure francès (durant 4 mesos) i 2/3 en dipòsit a temperatura controlada de 14 °C. Criança per separat fins el cupatge de tots dos vins.





### Origen

Vinyes de l'hospital, llegat històric.

### Criança

Criança sobre lies i "batonnage" a la bota, remogut de lies en el dipòsit. Data de sortida de bota (22/02/17). Es realitza el cupatge del vi de botes i dipòsit. Criança del vi en dipòsit amb les seves lies fines fins el seu embotellat.

### Nota de tast

-  **VISTA:** Color groc palla amb matisos or nou, nét i brillant.
-  **NAS:** Nas elegant, complexa d'aromes, subtils notes de criaça (records cremosos i de fruits secs) i notes cítriques (llimona, taronja), acompanyen els clàssics aromes varietals de pinya i albercoc (tropicals i de fruita carnosa). Amb profunditat i un final que recorda a la terra d'on prové, el Massís del Garraf (aromes de pedra seca i herbes balsàmiques de muntanya). Complex i elegant en conjunt.
-  **BOCA:** Boca viva, amb la criaça en equilibri i una excel·lent acidesa varietal que li aporta longevitat. Final llarg i saborós, amb molta vida per davant.
-  **MARIDATGE:** Per les seves especials característiques, és un vi que aguanta qualsevol menjar gastronòmic, fins i tot carns i guisats. Servir preferentment entre 7° i 10 °C.

### Característiques analítiques

Sucres residuals: 0,4 g/l  
Grau alcohòlic: 13,05%  
Acidesa total: 2,98

