



CELLER HOSPITAL DE SITGES

Malvasia de Sitges

DOLÇA

Varietats

Malvasia de Sitges 100%

Elaboració

Vi de licor. Dolç de llarg envelliment. Amb adició directa al most de l'alcohol vínica.





Origen

Vinyes de l'hospital, llegat històric.

Criança

Criança oxidativa en bota de castanyer durant un període d'entre 5 i 6 anys.

Nota de tast

-  **VISTA:** Blanc varietal de Malvasia de Sitges, procedent d'un procés d'un mínim de 5 anys d'envelliment en bota de castanyer, a través del qual assoleix un color ocre, amb tons ataronjats i torrats suaus amb reflexos daurats. Llàgrima fina i molt persistent.
-  **NAS:** Quadre aromàtic molt característic. D'entrada domina un cert caràcter alcohòlic, com correspon a un vi de licor de 15°. El procés d'oxidació al qual es sotmet, li aporta notes de fruita seca i un toc dolç de cafè. En segon pla apareixen els aromes més propis de la varietat d'herbes aromàtiques com camamilla o romaní, un subtil toc de flor d'ametller i una espurna anisada de fonoll. Apareixen també notes de fruites madures com el préssec o l'albercoc.
-  **BOCA:** Pas de boca molt llaminer, a causa del seu alt contingut en sucres. Persistència mitjana en boca, oferint al mateix temps un lleuger frescor a causa de l'acidesa que encara conserva malgrat l'envelliment. S'aprecien sabors de dolços, com el torró. Al post gust o sortida de boca s'allarga i tornen a aparèixer traces varietals de la Malvasia de Sitges.
-  **MARIDATGE:** Vi de postres. Especialment indicat per acompanyar postres dolços de pastisseria, torrons, pastes, etc. També és adequat amb uns postres de músic acompanyant fruits secs torrats de tot tipus, panses i figues seques. Es serveix fresc, a temperatura d'entre 10° i 12 °C.

Característiques analítiques

Sucres residuals: 250 g/l

Grau alcohòlic: 15%

Acidesa total: 6

