



CELLER HOSPITAL DE SITGES

Malvasia de Sitges

SECA

Varietats

Malvasia de Sitges 100%

Elaboració

Fermentació lenta i criança oxidativa en bota de castanyer. El producte final s'obté mitjançant la barreja de diferents anyades.





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 lent procés de present de fermentació i envelliment en bota de castanyer, el cupatge de diferents anyades és la que ens dona les característiques finals del producte. L'envelliment que pateix en les botes de castanyer és el que li dona el seu característic color ocre, amb tons ataronjats i torrats seus amb reflexes daurats. Llàgrima fina i molt persistent.
-  **NAS:** Molt expressiu en nas, ofereix un quadre aromàtic molt ampli i característic. Es detecten de manera molt clara i explosiva els aromes propis de la varietat, d'infusions d'herbes aromàtiques com camamilla, romaní, Maria Lluïsa i flor de Sant Joan. El procés d'oxidació al qual es sotmet, li aporta notes de fruits secs torrats. Apareixen també notes molt marcades de prunes negres i figues seques.
-  **BOCA:** Persistència mitjana en boca, oferint al mateix temps un marcat frescor a causa de l'acidesa que encara conserva malgrat l'envelliment. Pas de boca molt suau, agradable i sedós, gràcies a que conserva una petita quantitat de sucres naturals, residuals de fermentació. La sensació seca en boca recorda als "Finos" o "Olorosos" de Jerez. De gustos minerals, calcaris, evocant la seva procedència del Massís del Garraf. En el post gust o sortida de boca s'allarga i tornen a aparèixer traces varietals de Malvasia de Sitges.
-  **MARIDATGE:** Concebut com a vi d'aperitiu, és molt adequat per a acompanyar tasts de fruits secs salats, marisc, formatges curats, foie, etc. Es serveix fresc, a temperatura d'entre 10° i 12 °C.

Característiques analítiques

Sucres residuals: 25 g/l
Grau alcohòlic: 14%
Acidesa total: 8

