



CELLER HOSPITAL DE SITGES

Monembasia

BRUT NATURAL

Varietats

Malvasia de Sitges 100%

Elaboració

Vi escumós obtingut per segona fermentació en ampolla del vi base de Malvasia de Sitges, segons el Mètode Tradicional o "Champenoise".


Origen


Vinyes de l'hospital, llegat històric.


Criança

Criança en ampolla entre 18 i 20 mesos.


Nota de tast

 **VISTA:** Escumós varietal de Malvasia de Sitges, de color daurat amb tons lleugerament torrats, brillant a la vista. Carbònic ben integrat. Bombolla fina i persistent.

 **NAS:** Quadre aromàtic ampli i complex. En primer pla es troben notes àcides de cítrics, de pera i poma verda, amb lleugeres traces d'albercoc. Apareixen en segon pla les aromes més varietals de Malvasia de Sitges, orals i d'herbes aromàtiques del Garraf, romaní, farigola i flor de Sant Joan, amb notes de camamilla i flor d'ametller que li donen complexitat i un lleugeríssim final anisat.

 **BOCA:** El baix contingut de carbònic i la seva bona integració, el fan molt elegant i agradable al pas de boca. Una lleugera acidesa el fa fresc i amable. Un lent procés de fermentació, tant del vi base com en la segona fermentació en ampolla li aporta un notable contingut glicèric, que augmenta la sensació de volum i untuositat.

Persistència alta en boca. És en el post gust o sortida de boca on s'allarga i apareixen la majoria de traces varietals de la malvasia de Sitges.

 **MARIDATGE:** Apte per acompanyar tot tipus de menjars mariners, peix, bacallà, arrossos i fideuades, tot tipus de pastes o també carns blanques, fins i tot guisades.

Característiques analítiques

Pressió: 4 atm.

Grau alcohòlic: 13,5%

Acidesa total: 6

