



Varietats

Moscatell de Sitges 100%

Elaboració

Fermentació 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 entre 4 i 5 anys.

Nota de tast

-  **VISTA:** procedent d'un procés d'un mínim de 4 anys d'envelliment en bota de castanyer, a través del qual assoleix un característic color ocre, amb tons ataronjats i torrats suaus amb reflexes daurats. Llàgrima fina i molt persistent.
-  **NAS:** D'entrada domina un cert caràcter alcohòlic, com correspon a un vi de licor de 15°. El procés d'oxidació al que se sotmet, li aporta notes de fruits secs torrats, i un toc de dolç de cafè. En segon pla apareixen els aromes més propis de la varietat, de fruites madures com el préssec o l'albercoc. Pas de boca molt llaminer, degut al seu alt contingut en sucres. Persistència mitja en boca, oferint alhora un lleuger frescor degut a l'acidesa que encara conserva malgrat l'envelliment. S'aprecien gustos de dolços, com ara el torró.
-  **BOCA:** En el postgust o sortida de boca s'allarga i tornen a aparèixer traces varietals del Moscatell d'Alexandria.
-  **MARIDATGE:** Vi de postres. Especialment indicat per acompanyar postres dolços, de pastisseria, torrons, panells, etc. També és adequat amb uns postres de music, acompanyant fruits secs torrats de tota mena, panses i figues seques.

