



CELLER HOSPITAL DE SITGES

# BLANC SUBUR

2016



## Varietats

Malvasía de Sitges 100%

## Elaboració

Collita manual, raïm derrapat i maceració pel·licular amb fred de quatre hores dins la premsa, premsat fins obtenir el 60% de rendiment, desenfangat a 9 graus durant 24 hores en dipòsit isotèrmic, tràfec per començar la fermentació a 12 graus i un cop acabada la criança sobre lies durant tres mesos. Estabilització tartàrica i filtració.





## Origen

Vinyes de l'hospital, llegat històric.

## Criança

3 mesos de criança sobre lies.

## Nota de Tast

-  **VISTA:** Color or nou, nèt i brillant.
-  **NAS:** Aroma intens, perfumat i varietal, amb records de fruita tropical (pinya), fruita carnosos (albercoc), herbes aromàtiques de muntanya (ruda), net, profund i lleugerament balsàmic.
-  **BOCA:** Boca viva, llaminera i amb bon equilibri entre acidesa i alcohol, afruitat saborós i llarg.
-  **MARIDATGE:** Apte per acompanyar tot tipus de cuina marinera, peix, arrossos, fideuades, tot tipus de pastes o també carns blanques, fins i tot guisades. Per consumir ara o seguir la seva evolució en ampolla durant alguns anys.

## Característiques Analítiques

Sucres residuals: 3 g/l  
Grau alcohòlic: 13,5%  
Acidesa total: 7,3

