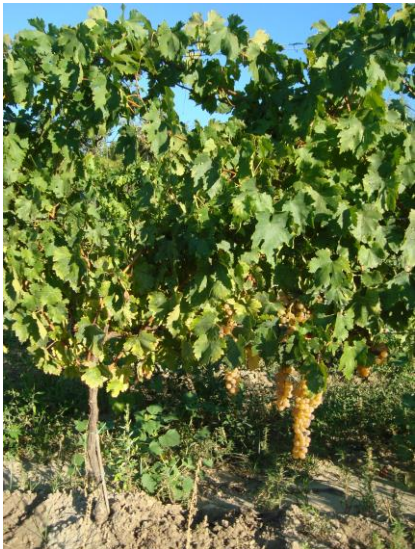


Jané Ventura MALVASIA DE SITGES 2013

“La Riesling catalana”



Jané Ventura



Malvasia de Sitges

•
2013

Varietats

100% Malvasia de Sitges

Clima

La diversitat de parcel·les inclou mediterrani de costa, amb la suavitat marítima, i mediterrani d'interior, a peu de muntanya (550m), més fresc fet que afavoreix els aromes més purs i una maduració més lenta.

Elaboració

Per la verema 2013 hem fet un assemblatge de 3 barriques (300L) seleccionades i 600L fermentats en tines d'acer inoxidable. En global es un 60% fermentat en bótes i un 40% en inox.

La fermentació en bóta ha estat a baixa temperatura (18°C) amb una criança amb les mares de 4 mesos amb bâtonnages setmanals.

Embotellat: març 2014.

Producció: 1980 ampolles.

Nota de Tast

Color groc llimona pàl·lid. Aroma molt floral (roses blanques, lligabosc), notes exòtiques (litxi, fruita de la passió) i herba tallada. Embolcalla la boca però té una acidesa ben viva i un final llarg, persistent.

Gastronomia

Carns blanques, arrossos, peixos grassos o cuinats al forn, formatges, cuina especiada, salses cremoses.

Peculiaritats

Originària de Grècia, la Malvasia de Sitges forma part d'un grup de Malvasies molt antigues, cultivades en llocs molt puntuals (Sitges, Canàries, Banyalbufar, Madeira, Calàbria, Sicília, Sardenya, Croàcia) però força desconegudes.

Es considera varietat recuperada ja que en quedaven poques parcel·les plantades (2.5ha, Hospital St Joan Baptista, Sitges) i s'ha contribuït a plantar-ne i elaborar-ne.