

Jané Ventura MALVASIA DE SITGES 2016

“La Riesling catalana”

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 (450m), més fresc fet que afavoreix els aromes més purs i una maduració més lenta.

Elaboració

Per la verema 2017 hem fet un assemblatge de 1/3 part del vi fermentat amb barriques de roure francès seleccionades i 900L fermentats en tines d'acer inoxidable. La fermentació en bóta ha estat a baixa temperatura (18°C) amb una criança amb les mares de 5 mesos amb bâtonnages setmanals.

Embotellat: Febrer 2018.

Producció: 1587 ampolles 0'75cl i 73 Magnums .

Nota de Tast

Color groc llimona pàl·lid. Aroma de fruites d'os (préssec albercoc), notes exòtiques (mango) amb un fons fresc 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.

