

Flor SEMPREVIVA de Sant Joan 2017



Varietats

100% Malvasia de Sitges

Vinyes

Prové de 5 vinyes: 2 a la Bisbal del Penedès, 2 al Montmell i 1 a Sant Pere de Ribes.

Elaboració

Verema manual en caixes. Refredat raïm en càmera. Premsat raïm sencer, desfangat estàtic de 24 hores i fermentat a 16-17 graus. S'ha mantingut amb les mares fines fins el mes d'abril. Embotellat: Febrer 2018.

Producció: 4.500 ampolles de 75 Cl. i 220 ampolles Màgnum

Nota de Tast

Color groc llimona pà·lid. Predominen les aromes tropicals i cítriques (com el Pomelo i la Pinya), amb notes de flors blanques.. Entrada àmplia i sedosa en boca, envolvent i intens amb record fruites cítriques en retronassal, sensació fresca en tot moment característica d'aquesta varietat.

Gastronomia

Vi molt versàtil, d'aperitiu fins a tot un àpat, és un vi gastronòmic amb estructura i amplitud en boca.

Peculiaritats

Ens hem inspirat en la Flor de Sant Joan (Sempreviva) que és una planta molt mediterrània i que té la característica del color groc que es manté si es cull en floració. A Sitges es fa servir molt per la festa del Corpus, hi ha restaurants que en tenen a les taules tot l'any. L'ampolla mostra una branqueta de la planta a través del vi que queda com amplificada. Tota l'ampolla en si representa l'etiqueta, ja que intentem reproduir al màxim el color groc de la planta.