

Jané Ventura MALVASIA DE SITGES 2018

“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 del 2018 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: abril 2019.

Producció: 1587 ampolles 0'75l i 73 Magnums (1'5 l).

Nota de Tast

Color groc llimona. Aroma de fruites d'os (préssec, albercoc), notes exòtiques (mango) amb un fons fresc d'herba tallada. En boca l'embolcalla i es mostra untuos, amb la fusta molt ben integrada, portant records a pinya. Té una aciseda molt viva i un final llarg i 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 una 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.