

Flor SEMPREVIVA de Sant Joan 2021



Varietats

80% Malvasia de Sitges
20% Muscat gra petit

Elaboració

Verema manual en caixes.
Refredat raïm en càmara.
Premsat raïm sencer, desfangat estàtic de 24 hores i fermentat a 16-17 °C.

Nota de Tast

Color groc llimona pàl·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 a fruites cítriques en retronassal, sensació fresca en tot moment característica d'aquesta varietat.

Gastronomia

Vi molt versàtil, d'aperitiu fins a tot un àpat, especialment per entrants, peixos i marisc.

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 per decorar els carrers, i 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.