

Jané Ventura MALVASIA DE SITGES 2023

“La Riesling catalana”



Varietats

100% Malvasia de Sitges

Vinyes

El vi prové de dues petites vinyes al terme de La Bisbal del Penedès (200 mts.) i El Montmell (400 mts.)

Elaboració

Per la verema del 2023, el 85% del vi ha fermentat en un petit dipòsit d'inox, i el 15% en una bóta de 300 l. de roure francès de segon vi durant 6 mesos.

Embotellat: juliol 2024.

Producció: 900 ampolles 0´75 l.

Nota de Tast

Color groc llimona pàlid. Aromes de fruites d'os (nespra i paraguaià - prèsec pla), notes tropicals (pinya i litxi) amb un fons fresc d'herba tallada i cítric (pomelo). En boca es mostra untuós, ampli i profund amb una acidesa natural molt viva, característica d'aquest raïm, i que es fa especialment present en aquesta anyada. Per apreciar tota la complexitat aromàtica recomanem prendre'l a partir de 10°.

Peculiaritats

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

Jané Ventura és un dels cellers pioners en la recuperació, des de l'anyada 2004.

Etiqueta

Mostra la pintura “Porto un ram de flors” de Marina Durany, que forma part de la trilogia “Tres raïms vitals”.