



VARIETATS
100% Malvasia de Sitges

DADES ANALÍTQUES
GRAU ALCOHÒLIC: 11,5% vol.
ACIDESA: 6,5 gr./l. tartàric
pH: 3,50



LES MADONES

MALVASIA DE SITGES 2023
D.O. Penedès · Costers de l'Anoia

LES MADONES, *Les Madones és un homenatge a les dones de tots els temps que amb la seva força i passió han donat vida a aquesta terra de vi, i han ajudat a fer del vi una part integral de la nostra cultura.*

VITICULTURA

Aquest vi procedeix de la vinya de la Viçentona, de la finca de Can Prats, situada a la privilegiada zona dels Costers de l'Anoia. Aquesta vinya de 0,5 ha. es cultiva seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Any de plantació: 2017

Sistema de formació: Emparrat

Sòl calcari, de textura sorrenca. Orientació Sud-Est.

VEREMA 2023

La verema 2023 va començar el 3 d'agost, essent una de les veremes més primerenques que hem tingut. La sequera extrema provocada per la falta de pluges a la primavera i durant tot el cicle vegetatiu, uns escassos 300 litres, van suposar una disminució de la producció de raïm. Els ceps van patir la falta d'humitat i els raïms tot i tenir molt bona sanitat van ser més petits.

El clima ens desafia i ens planteja molts reptes. La gestió de l'aigua i del sòl son claus per obtenir els millors raïms i elaborar els millors vins. Els sòls més argilosos van patir més i els més sorrenca van permetre tenir rendiments més alts. La mitja global de la nostra producció en les 4 finques va ser del 50% d'una collita normal. Tot i aquestes circumstàncies, els vins d'aquesta verema seran molt francs i equilibrats, expressió dels nostres terrers.

VINIFICACIÓ AL Celler

Verema manual en petites caixes. S'ha fet una maceració carbònica i posterior criança en damajoanes, per explorar al màxim les característiques que són pròpies de la varietat. El resultat és un vi molt singular d'una gran intensitat aromàtica i marcada acidesa. Vi de mínima intervenció, sense filtrar.

NOTA DE TAST

De tonalitat daurada intensa, presenta aromes amb presència de fruita madura, records tropicals i també d'orellana. Té una part floral que pot recordar a la garriga mediterrània. Suaus notes de mel, balsàmics i d'ametlla tendra.

En boca té una entrada intensa, directe i robusta. Records tànnics presents a causa del contacte amb les pells i de la maceració carbònica. Notes cítriques, acidesa molt marcada i una alta persistència al final del tast.



CAN LLOPART DE LES ALZINES,
Espells, Sant Sadurn d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

