



VARIEDADES

100% Malvasia de Sitges

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5% vol.

ACIDEZ: 6,5 gr./l. tartárico

pH: 3,50



LES MADONES

MALVASIA DE SITGES 2023

D.O. Penedès · Costers de l'Anoia

LES MADONES, *Les Madones es un homenaje a las mujeres de todos los tiempos que, con su fuerza y pasión, han dado vida a esta tierra de vino y han contribuido a hacer del vino una parte integral de nuestra cultura.*

VITICULTURA

Este vino procede del viñedo de la Viçentona, en la finca de Can Prats, situada en la privilegiada zona de los Costers de l'Anoia. Este viñedo de 0,5 ha se cultiva siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

Año de plantación: 2017

Sistema de formación: Espaldera

Suelo calcáreo, de textura arenosa. Orientación Sureste.

VENDIMIA 2023

La vendimia 2023 comenzó el 3 de agosto, siendo una de las más tempranas que hemos tenido. La sequía extrema provocada por la falta de lluvias en primavera y durante todo el ciclo vegetativo, con unos escasos 300 litros, supuso una disminución en la producción de uva. Las cepas sufrieron la falta de humedad y, aunque las uvas presentaban una excelente sanidad, fueron más pequeñas.

El clima nos desafía y nos plantea muchos retos. La gestión del agua y del suelo son claves para obtener las mejores uvas y elaborar los mejores vinos. Los suelos más arcillosos sufrieron más, mientras que los más arenosos permitieron obtener mayores rendimientos. El promedio global de nuestra producción en las cuatro fincas fue del 50% de una cosecha normal.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual en pequeñas cajas. Se ha realizado una maceración carbónica y posterior crianza en damajuanas, para explorar al máximo las características propias de la variedad. El resultado es un vino muy singular, de gran intensidad aromática y marcada acidez. Vino de mínima intervención, sin filtrar.

NOTA DE CATA

De tonalidad dorada intensa, presenta aromas de fruta madura, recuerdos tropicales y también de orejones. Tiene una parte floral que evoca la garriga mediterránea. Suaves notas de miel, balsámicos y de almendra tierna.

En boca tiene una entrada intensa, directa y robusta. Recuerdos tánicos presentes debido al contacto con las pieles y a la maceración carbónica. Notas cítricas, acidez muy marcada y una alta persistencia en el final de la cata.



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

www.vinselcep.com

