



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 2024

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 2024

La verema 2024 va començar el 8 d'agost. Després de tres anys de sequera, aquest any va ser una mica més plujós que l'anterior i les temperatures més suaus, especialment a la primavera, fet que va afavorir el desenvolupament vegetatiu de la vinya. Les precipitacions acumulades varen permetre una millor hidratació del sòl i una producció més equilibrada. Tot i això, la presència del mosquit verd va afectar el desenvolupament del raïm en algunes zones, fent que la producció final fos similar a la de 2023. La gestió del sòl i de l'aigua van continuar sent un repte i va ser clau per mantenir l'equilibri i la sanitat del raïm. Malgrat els desafiaments, la qualitat del raïm va esser bona, amb vins expressius, amb una bona frescor i un gran potencial d'envelliment, mostrant fidelment el caràcter del nostre territori. Aquest xarel·lo es va collir entre el 18 i 19 d'agost.

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

