



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 2024

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 2024

La vendimia 2024 comenzó el 8 de agosto. Después de tres años de sequía, este año fue algo más lluvioso que el anterior y las temperaturas más suaves, especialmente en primavera, favoreciendo el desarrollo vegetativo de la viña. Las precipitaciones acumuladas permitieron una mejor hidratación del suelo y una producción más equilibrada. Aun así, la presencia del mosquito verde afectó el desarrollo de la uva en algunas zonas, haciendo que la producción final fuera similar a la de 2023. La gestión del suelo y del agua continuó siendo un reto y fue clave para mantener el equilibrio y la sanidad de la uva. A pesar de los desafíos, la calidad de la uva fue buena, con vinos expresivos, buena frescura y un gran potencial de envejecimiento, mostrando fielmente el carácter de nuestro territorio. Este Xarel·lo se vendimió entre el 18 y el 19 de agosto.

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,
Espiells, Sant Sadurní d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

