



## LA TEMPTACIÓ

La vinya de la Palmera ens va temptar a vinificar l'essència de la Malvasia de Sitges, per redescobrir aquesta varietat que escasseja d'abundància al nostre territori i que cal preservar. És un vi blanc que et transporta als aromes més mediterranis i a la vegada als més tropicals, un vi que quan el tastis no podràs parar.

- 100% MALVASIA DE SITGES
- D'UNA VINYA UN VI
- ECOLÒGIC
- D.O PENEDEÈS.

### ELABORACIÓ:

Duem a terme una maceració pel·licular en fred directament a la premsa, aconseguint així les aromes més intenses i úniques de la Malvasia de Sitges. Realitzem una fermentació a temperatura controlada de 14 ° en dipòsits d'acer inoxidable. Seguidament li fem una criança d'uns 5 mesos en dipòsit amb les seves lies tot fent battonage. Finalment, filtrem i embotellem per donar-li un any de criança en ampolla abans no vegi la llum.

### NOTA DE TAST:



Presenta un aspecte net i brillant, amb un color groc pàl·lid i amb reflexos verdosos i daurats



Explosió d'aromes mediterrànies, cítriques i tropicals com la pinya i el litxi que es complementen amb notes d'albercoc. Tenim tocs d'herbes aromàtiques, com el fonoll.



Entrada molt sedosa precedida d'un pas ample i untuós. De seguida podem sentir l'acidesa vibrant que te, tot deixant-nos un post gust molt llarg i lleuger toc mineral.

### MARIDATGE:

Ens marida fantàsticament bé amb marisc, peixos al forn com podien ser la orada i el corball. També es ideal per acompanyar qualsevol plat de la cuina de l'arròs.