

LA TEMPTACIÓ



El viñedo de la Palmera nos tentó a vinificar la esencia de la Malvasía de Sitges, para redescubrir esta variedad que escasea en nuestro territorio y que hay que preservar. Es un vino blanco que te transporta a los aromas más mediterráneos ya la vez a los más tropicales, un vino que cuando lo pruebes no podrás parar

100% MALVASIA DE SITGES
DE UNA VIÑA, UN VINO -VIÑA LA PALMERA
ECOLÓGICO
D.O. Penedès

ELABORACIÓN:

Llevamos a cabo una maceración pelicular en frío directamente en la prensa, consiguiendo así los aromas más intensos y únicos de la Malvasía de Sitges. Realizamos una fermentación a temperatura controlada de 14 °C en depósitos de acero inoxidable. Seguidamente hace una crianza de unos 5 meses dentro de los mismos depósitos en contacto con sus lías haciendo battonages periódicos. Finalmente, filtramos y embotellamos, permanecerá un año haciendo crianza en botella antes de que vea la luz.

NOTA DE CATA:



Presenta un aspecto limpio y brillante, con color amarillo pálido y reflejos verdosos y dorados.



Explosión de aromas mediterráneos, cítricos y tropicales: aquellos recuerdos de piña y lichi se complementan con notas de albaricoque. También encontramos toques de hierbas aromáticas como el hinojo.



Entrada muy sedosa seguida de un paso amplio y untuoso. Rápidamente se distingue su vibrante acidez de la variedad, dejándonos un postgusto muy largo y un ligero toque mineral.

MARIDAJE: Nos marida fantásticamente bien con marisco y pescados al horno como pueden ser la dorada y la corvina. También es ideal para acompañar cualquier plato de cocina de arroz