



VIVER D'ESPIELLS 2024

100% Malvasia de Sitges

Origen

La malvasia de Sitges és una varietat de raïm blanc de la família de les malvasies, amb arrels històriques profundes a la conca mediterrània. Aquesta variant es caracteritza pel seu perfil aromàtic, grans petits, pell gruixuda i una extraordinària capacitat per mantenir l'acidesa fins i tot en les condicions més extremes.

Es creu que va ser introduïda des de Grècia o Itàlia i que va prosperar a la regió fins que la crisi de la fil·loxera al segle XIX gairebé va provocar-ne l'extinció. La seva recuperació ha estat possible gràcies a l'esforç de viticultors locals compromesos, i a Finca Espiells ens enorgulleix contribuir a la preservació d'aquesta varietat única com a símbol del nostre llegat vinícola.

Viticultura

Procedent de les nostres pròpies vinyes ecològiques a les parcel·les d'El Viver i Els Xops (2,8 ha), aquest vi neix de sòls argilo-calcaris amb textura llimosa, situats a 250 metres sobre el nivell del mar. El raïm es verema manualment per garantir la màxima qualitat. Els baixos rendiments permeten una major concentració i una expressió més autèntica del terroir.

Vinificació

Veremat en el seu punt òptim de maduració, el raïm passa per una maceració pel·licular de tres hores per extreure'n el màxim d'aromes. A continuació, es premsa suaument i es deixa reposar en decantació estàtica. La fermentació té lloc en dos tipus de recipients: el 80% del most fermenta en dipòsits d'acer inoxidable, mentre que el 20% restant ho fa en dues botes de roure francès, una de nova i una de segon ús. En aquestes botes, el vi roman durant cinc mesos, guanyant en complexitat i estructura.

Tast

Color: Groc pàl·lid amb reflexos daurats brillants.

Nas: Aromes intenses i ben definides d'herbes mediterrànies com el romaní, l'alfabrega i la farigola, acompanyats de notes cítriques de mandarina i aranja. Matisos de fruita tropical com el mango es fonen amb delicades notes de pera, flors blanques i préssec. Un subtil fons torrat afegeix profunditat i complexitat.

Boca: Fresca, amb una acidesa cítrica vibrant. Té bon volum en boca, un final llarg i un toc salí que realça el seu caràcter varietal.

Anyada 2024

L'anyada va ser precedida per un hivern molt suau, amb unes precipitacions mínimes, que auguraven un quart any consecutiu de sequera. Afortunadament, les primeres pluges van arribar abans de la brotació, donant pas a una primavera generosament humida. El procés de maduració va progressar de manera gradual, sense pics de calor. Tot i que les condicions de sequera van limitar els rendiments de raïm, la fruita obtinguda va ser d'una qualitat excepcional, marcada per una destacada frescor.



DO PENEDES

VARIETAT

100% malvasia de Sitges

ABV

11%

ATT

6,3 g/l

PH

3,03

SUCRE RESIDUAL

<1g/l

EMBOTELLAT

Març 2025

INICI DE VEREMA

Setembre 2024

SÒLS

Argilo-calcaris

AGRICULTURA

Certificat Ecològic

