VIVER D'ESPIELLS 2024

100% Malvasia de Sitges

Origen

La **Malvasia de Sitges** es una variedad de uva blanca que pertenece a la familia de las malvasías con raíces históricas en la cuenca del Mediterráneo, esta variante específica se distingue por su perfil aromático, sus pequeñas bayas, piel gruesa y gran capacidad de retener acidez en las condiciones más extremas.

Se cree que fue introducida desde Grecia o Italia y su cultivo fue próspero en la región hasta que la crisis de la filoxera en el siglo XIX casi la extinguió. Su recuperación se debe a viticultores locales, y en Finca Espiells estamos orgullosos de colaborar a que esta variedad única siga siendo un emblema de patrimonio vinícola.

Viticultura

Procedente de viñedos ecológicos propios en las parcelas El Viver y Els Xops (2,8 ha), este vino nace en suelos franco arcillo-calcáreos a 250 metros sobre el nivel del mar. La vendimia se realiza de forma manual para garantizar la máxima calidad. Los bajos redimientos permiten una mayor concentración y expresión del terroir.

Vinificación

La vendimia se realiza en su punto óptimo de maduración, que este año tuvo lugar el 11 de septiembre. Tras una maceración con pieles de 3 horas para extraer el máximo de aromas, las uvas se someten a un suave prensado y desfangado estático. El 80% del mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable, mientras que el 20% lo hace en dos botas de roble francés, una nueva y otra de segundo uso, donde permanece durante 5 meses para aportar mayor complejidad y estructura.

Cata

Color: Amarillo pálido con reflejos dorados y brillantes.

Nariz: Aromas intensos y bien definidos de hierbas mediterráneas como romero, albahaca y tomillo, acompañados de notas cítricas de mandarina y pomelo, junto a matices de fruta tropical como el mango. También se perciben sutiles toques de pera, flores blancas y melocotón, con un ligero fondo tostado que añade complejidad y profundidad al conjunto.

Boca: Fresco con una marcada acidez cítrica, en boca tiene buen volumen, con un final largo y un toque salino que realza su carácter varietal.

Añada 2024

Añada precedida por un invierno muy suave sin apenas precipitaciones que auguraban el cuarto año consecutivo de sequía. Afortunadamente, antes de la brotación llegaron las primeras lluvias, que dieron paso a una primavera suave y generosamente húmeda.

La maduración de las uvas se desarrolló de forma gradual y sin golpes de calor. Las viñas, condicionadas por la sequía, produjeron una cantidad moderada de uva que destacó por su calidad excepcional y una frescura sobresaliente.

DO PENEDÈS	VARIEDAD	ABV	ATT	PH	AZÚCAR RESIDUAL
	100% malvasia de Sitges	11%	6,3 g/l	3,03	<1g/l

EMBOTELLADO	INICIO DE VENDIMIA	SUELOS	AGRICULTURA
Marzo 2025	Septiembre 2024	Arcillo-calizos	Certificado Ecológico