

## TAST DE VINS A LA JORNADA VINT-I-CINC ANYS DE LA SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA DE LA ICEA

**Montserrat Nadal**

Professora jubilada de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili  
Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris

### VINS ESCUMOSOS

En el moment que se celebren els vint-i-cinc anys de la Secció, el món dels vins escumosos catalans està en procés de definició i classificació. Actualment, podem trobar en el mercat tres tipus diferenciats de vins escumosos elaborats seguint el mètode tradicional o *champenoise*:

- el Cava
- el Clàssic Penedès
- el Corpinnat.

Els principals trets diferenciadors pels quals es destaca el Corpinnat són: *a)* l'elaboració del vi base en el mateix celler productor; *b)* la prevalença de la procedència ecològica del raïm i si és de vinyes pròpies; *c)* el preu del raïm és més elevat; *d)* l'ús de varietats autòctones, i *e)* el temps de criaça s'allarga per a donar un producte d'un buquet i qualitat diferents.

Pel que fa a la classificació segons el nivell de sucres que conté el vi escumós, no es presenten diferències entre els tres tipus de cava definits. Contràriament, la durada del temps de criaça suposa canvis i és necessari especificar-ne les diferències. En general, les característiques dels vins escumosos més joves són la frescor, les aromes afruitades i cítriques, amb bombolles espurnejants i ràpides. A mesura que augmenta el temps de criaça, es desenvolupen més aromes derivades de l'autòlisi dels llevats i es troben perfils aromàtics més complexos i torrats. En boca es guanya untuositat, profunditat i una bombolla més fina i integrada.

El reglament de la DO Cava especifica la categoria que reben segons el temps de criaça: <https://www.cava.wine/ca/ultimes-noticies-i-articles/tipus-de-cava-i-varietats-diferencies-entre-els-diferents-tipus-de-cava/>.

És un sistema que diferencia dos nivells: Cava de Guarda i Cava de Guarda Superior.

Els més joves, amb un mínim de nou mesos de criaça, pertanyen a la categoria Cava de Guarda. Els que tenen més de divuit mesos de criaça

## Montserrat Nadal

s'engloben dins el segment Cava de Guarda Superior, que inclou tres categories: Reserva, Gran Reserva i Cava de Paratge Qualificat.

— Cava de nou mesos: el cava es caracteritza per la seva lleugeresa i vitalitat, ple d'aromes de flors blanques i fruites com la poma verda o la pera.

— Cava reserva de divuit mesos: destaca per la seva riquesa aromàtica i el seu equilibri entre frescor i complexitat.

— Cava gran reserva de trenta mesos: és un vi escumós elegant i molt gastronòmic. Presenta notes de pastisseria, cafè torrat i tocs fumats. Són caves que mostren gran elegància i personalitat.

— Cava de paratge qualificat de trenta-sis mesos: aquesta categoria (aprovada el 2017) engloba caves singulars que provenen d'un terrer amb unes característiques excepcionals. Té una criança de com a mínim trenta-sis mesos i, a més, compleix uns requisits de cultiu i elaboració molt estrictes. Entre aquests requisits, la verema ha de ser manual, la vinya ha de tenir una edat mínima de deu anys i un rendiment màxim de 8.000 kg per hectàrea.

Quant a varietats, la DO Cava autoritza per a l'elaboració del cava blanc les varietats blanques: chardonnay, malvasia, macabeu, parellada i xarel·lo, varietat autòctona del Penedès que ha demostrat ser molt apta per a criances llargues per la seva estructura, bona acidesa i gran personalitat. Les varietats negres autoritzades en la DO Cava són el monestrell i la garnatxa negra (autòctones), la pinot noir (forana) i el trepat. Els darrers anys s'ha promogut la recuperació d'algunes varietats de raïm, com és el cas del trepat, que s'ha confirmat com una varietat ideal per a crear escumosos, amb lleugeresa, acidesa equilibrada i matisos aromàtics de fruites i herbes mediterrànies.

Respecte a les zones geogràfiques on s'elaboren, cal especificar que les noves categories dels vins escumosos Clàssic Penedès i Corpinnat s'ubiquen en territori català, a diferència de la DO Cava, que comprèn quatre zones distribuïdes a Catalunya i a altres regions de l'Estat espanyol. La DO Cava es produeix en els Comtats de Barcelona, Valle del Ebro, Viñedos de Almedralejo i Zona de Levante. Darrerament s'han afegit algunes normatives en la DO Cava que vetllen per la qualitat del producte: a partir del 2022 els caves de Guarda Superior han de ser 100% de procedència ecològica i, a més, s'ha creat un nou segell distintiu, «Elaborador Integral», per a identificar els cellers que fan tot el procés de vinificació a la mateixa propietat.

## VINS SECS TRANQUILS

Actualment es viu la recreació i reinvençió de varietats minoritàries del territori. S'han rescatat varietats antigues perdudes en camps de ceps vells, s'han identificat i s'estan estudiant diverses tècniques de vinificació per a conèixer les seves característiques enològiques. Diversos cellers de manera

## **Tast de vins a la jornada *Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia***

particular han apostat per recuperar aquests ceps de varietats antigues que s'havien desestimat perquè tenien algun problema de producció, patologies o simplement perquè no eren apreciades perquè les seves aptituds enològiques no estaven de moda. Cal anomenar, entre d'altres, el picapoll, el sumoll, la malvasia, etc.

Altres varietats no minoritàries, com la garnatxa negra i blanca i el xarel·lo, s'han treballat per a donar-los l'excel·lència que es mereixen, i amb les quals es produeixen vins de gran qualitat que s'identifiquen amb el territori i que estan conquerint els mercats internacionals.

### **VINS ESCUMOSOS I VINS TRANQUILS QUE ES VAREN TASTAR A LA JORNADA**

1. Cava de Guilera
2. Cava rosat trepat de Carles Andreu
3. Clàssic Penedès d'Albet i Noya
4. Corpinnat de Pere Llopart
5. Vi de picapoll blanc d'Abadal
6. Vi de macabeu de Tomàs Cusiné
7. Vi de garnatxa blanca de la Cooperativa de Bot
8. Vi rosat de sumoll del Celler Pardas
9. Vi de garnatxa negra del Celler Capçanes
10. Vi dolç de malvasia de Sitges

#### **1. Cava de Guilera. DO Cava (Penedès)**

El Guilera Green Xarel·la és un cava de guarda superior, ecològic, elaborat en homenatge a la dona i al xarel·lo, varietat autòctona catalana de reconegut prestigi a la regió penedesenca. El producte es crea el 2018 per a celebrar l'any de les dones i d'aquí sorgeix la idea de feminitzar el nom de la varietat, *xarel·la*, amb el qual es distingeix el cava en l'etiqueta.

El productor mostra en l'etiqueta un dibuix d'una dona realitzat per l'artista El Dimitry i explica que Guilera Xarel·la és la història d'una nimfa del cava que s'entortolliga amb una liana de cep i se'n va a viure aventures urbanes; li agrada sortir de festa i socialitzar, i, mentrestant, fa cultura del cava.

Cava Guilera aposta i reivindica l'ús de la varietat xarel·lo per contribuir a la prosperitat del cava i del Penedès.

#### *Notes de tast*

L'aroma és fresca, elegant, afruitada i sofisticada.



## Montserrat Nadal

Bombolla fina.

Aromes delicades de poma verda i cítrics.

En boca expressa l'essència del xarel·lo, consistent i amb un punt final amargant.

Un cava gran reserva versàtil per a acompanyar tant aperitius com un àpat de peix i marisc.

### *Composició*

Sucres: 0 g/L, categoria Brut Nature

Criança: Gran Reserva (72-96 mesos)

Varietats: 100% xarel·lo

Grau alcohòlic: 12% vol.

Ampolla de 75 cl

Consells: Temperatura de conservació: inferior a 18°C

Temperatura de servei: entre 6°C i 8°C

## 2. Cava rosat trepat de Carles Andreu. DO Cava (Conca de Barberà)

El trepat és una varietat negra arrelada a la Conca de Barberà amb vocació de rosats. Les pells deixen poc color en fermentar i la tradició ha portat a l'elaboració de vins rosats i caves rosats. Es distingeix per una coloració característica de pell de ceba. D'uns anys ençà, s'ha reprès la vinificació per a elaborar vins negres, jugant amb la maduració del raïm i la maceració i s'han aconseguit vins competitius, de caràcter mediterrani, afruitats i molt gastronòmics.

Les vinyes del Celler Carles Andreu a Pira es cultiven en sòls argilocalcaris on la varietat trepat està molt ben adaptada. El clima de la Conca afavoreix l'acidesa i la frescor naturals per a la producció del vi base de trepat per elaborar el cava. La verema és manual per a preservar la qualitat i la sanitat del raïm.

### *Notes de tast*

Color cirera viu amb circumferència de bombolles fines que formen un collaret de perles en superfície. Les bombolles desgasen constantment i lentament.

Al nas ens arriba una frescor i elegància, amb aromes de fruites vermelletes.

En boca ens omple, té untuositat i complexitat, ens deixa un bon record al final del glop.

El consum a copes ens refresca a l'estiu, i per a maridatge en un àpat ens acompanya plats de pasta, d'arròs i fregits.



## Tast de vins a la jornada *Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia*

### *Composició*

Sucres: 12 g/L, categoria Brut

Criança: 15 mesos

Varietats: 100% trepat

Grau alcohòlic: 11,5% vol.; 6,3 g/L àcid tartàric

Ampolla de 75 cl

Verema: 8.000 kg/ha

### 3. Clàssic Penedès d'Albet i Noya

Capdavanters en la producció de raïm ecològic, Albet i Noya varen apostar fa molts anys per l'aplicació de pràctiques ecològiques al conreu de les seves vinyes amb la finalitat d'obtenir raïms per a elaborar caves i vins. Les diferents finques situades en sòls i climes particulars els han permès el cultiu de moltes varietats diferents de raïms (algunes ancestrals recuperades de vinyes velles, híbrids productors directes, etc.), la qual cosa els ha permès de diversificar la producció de vins en un ampli ventall de marques.

El Clàssic Penedès Efecte 2 s'elabora amb raïms de les parcel·les de Can Vendrell i Can Milà. Les vinyes, d'una mitjana de trenta anys d'edat, es localitzen a les muntanyes de l'Ordal a 290 metres d'altura, creixen en sòls calcarioargilosos i estan conduïdes en emparrats, amb l'excepció del xarel·lo, que es poda en forma de vas.

#### *Notes de tast*

Les bombolles i efervescència donen frescor i un caràcter jove al vi escumós.

En nas destaquen les aromes d'herba fresca que comunica la frescor en una primera ensumada. Seguidament, ens arriben notes de poma, mel i torrats.

En boca és sec, llarg i amb lleugeres notes amargues que confereixen bona persistència al final del glop.

#### *Composició*

Sucres: 0,8 g/L, Brut Nature

Criança: 24-36 mesos

Varietats: xarel·lo, chardonnay, macabeu, parellada

Grau alcohòlic: 12% vol.; 5,1 g/L àcid tartàric

Ampolla de 75 cl

Temperatura de servei: 8°C - 10°C

Verema manual amb selecció de raïm

Producció mitjana de 7.500 kg/ha



#### 4. Corpinnat de Pere Llopart

Corpinnat Panoràmic és un vi escumós que busca representar l'excel·lent panoràmica (valgui la redundància) del paisatge de l'Heretat. Amb molta història al darrere, més de quaranta-cinc anys d'antiguitat, s'ha convertit en un dels més apreciats escumosos tradicionals de llarga criança, caracteritzat per la cremositat, l'elegància i la persistència.

Corpinnat Panoràmic és paisatge en la seva màxima expressió, elaborat amb les varietats tradicionals autòctones del Penedès (macabeu, xarel·lo i parellada) constitueix un vi de gran complexitat, amb frescor, volum i diversitat aromàtica.

Les vinyes es cultiven en un enclavament singular del terme municipal de Subirats, a l'Alt Penedès, a una altura mitjana de 360 metres. Les característiques topogràfiques del muntanyam conformen la ubicació de les parcel·les en pendents i terrasses, on els sòls són poc profunds, sòls que donen lloc a raïms de molt bona qualitat que maduren en ceps de vigor limitat. D'aquests raïms s'obtenen unes produccions menors que en altres vinyets de la zona.

Tenint cura i respecte del medi ambient i considerant la sostenibilitat del cultiu, la producció de raïm segueix els cànons de la viticultura ecològica.

##### *Notes de tast*

L'efervescència de l'escumós dona bombolles fines que coronen suauement el cercle de la copa.

Les aromes complexes de llarga criança estan marcades per la mel i les fruites seques, notes torrades i lleugeres pinzellades reductores procedents de les mares.

En boca és estructurat, té volum i cremositat i persistència en el retronasal. Destaca l'equilibri entre el gust dolç i àcid que harmonitza el final de boca.

##### *Composició*

Sucres: 6 g/L, categoria Brut, Reserva Imperial

Criança: superior a 70 mesos

Varietats: 50% xarel·lo; 40% macabeu; 10% parellada

Grau alcohòlic: 11,9% vol.; 6,2 g/L àcid tartàric

Ampolla de 75 cl

Temperatura de servei: 8°C - 10°C

Verema manual

Remoguda manual en pupitres



## **5. Vi de picapoll blanc d'Abadal. DO Bages**

Abadal ha apostat per la recuperació de varietats catalanes pròpies de la regió del Bages com són el picapoll i el sumoll. A més, ha investigat sobre mètodes de vinificació tradicionals, entre els quals cal destacar l'elaboració de vins en tines de pedra situades a la mateixa finca, en les terrasses on creixen els ceps. Compta amb 70 ha de superfície de vinya repartida en petites parcel·les envoltades de bosc i a una altura d'entre 300 i 350 metres. Apliquen una viticultura sostenible, amb respecte pel medi ambient.

El clima mediterrani amb tendència a la continentalitat es caracteritza per pluges escasses i una bona amplitud tèrmica, que afavoreix la maduració i la síntesi d'aromes. El sòl francoargilós permet una reserva d'aigua mitjana. Al celler es vinifiquen les parcel·les separades en diferents recipients en funció del volum de verema (tines d'acer inoxidable, gerres de fang i botes de roure) i es determina la data de verema segons el moment de maduració òptim de cada varietat.

Segons la pluviometria de l'anyada disposen de cobertes vegetals per a regular el vigor dels ceps. Les pluges inusualment elevades el 2020 varen implicar una bona cura en la gestió de cobertes per a regular la producció. A més, el maneig de la superfície foliar amb tasques de despampolat varen ser imprescindibles per a millorar l'aireig a l'altura del fil de l'emparrat on es troben els raïms per a aconseguir-ne l'òptima maduració.

### *Notes de tast*

Vi franc i de caràcter mediterrani.

La complexitat aromàtica del picapoll es reflecteix en aquest vi; caràcter d'herbes mediterrànies, fruita groga i de pinyol (albercoc), cítrics amb notes de pell d'aranja.

En boca és fresc, elegant amb final golós.

### *Composició*

Anyada: 2020

Varietats: 100% picapoll blanc

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Ampolla de 75 cl

Verema manual



## 6. Vi de macabeu de Tomàs Cusiné. DO Costers del Segre

Les regions vitícoles de Lleida se subdivideixen en diferents zones que comprenen climes força diversos, des del Prepirineu fins al Segrià. A la subzona de la vall del riu Corb (DO Costers del Segre) es localitza el celler de Tomàs Cusiné, a Vilosell. Les parcel·les de vinya es troben al voltant de 700 metres d'altura, en un paratge de garrigues, enmig de boscos, gaudeixen d'un mesoclima suau i de brisa constant que permeten el cultiu de vint varietats autòctones i foranes diferents. La collita manual, el treball suau de la verema i la integració dels vins en botes de roure produeixen uns vins amb bon equilibri d'acidesa i grau i de llarg recorregut.

La recerca constant amb microvinificacions de les diferents varietats i parcel·les aporta valor afegit als vins que s'hi elaboren. La finca Racons, formada per ceps vells recuperats de plantes antigues de macabeu, està destinada a l'elaboració d'un vi característic i únic. El raïm concentrat procedent de vinyes velles de macabeu permet vinificar i realitzar una criança curta en bota, amb mares, que afavoreix l'evolució del vi i fa que adquireixi gran complexitat.

En el sòl es barregen argiles i llims amb margues calcàries i conglomerats. L'adob orgànic es produeix en la mateixa finca, es treballa amb coberta vegetal i se segueixen pràctiques biodinàmiques. D'una superfície de prop de 2 ha s'obté un raïm de producció ecològica i, segons el clima de l'anyada, 2.000 o 3.000 ampolles de vi.

### *Notes de tast*

Un vi complex que ens omple la boca de mil gustos.

Les aromes de fruita blanca dominen en la primera ensumada, en especial la de pera, i es complementen amb notes tropicals de pinya.

En boca, s'integren perfectament el grau del vi amb l'acidesa, comunicant al vi calidesa, consistència i frescor amb tocs suaus d'espècies. És profund i llarg i, al final del glop, el record del vi ens porta una agradable aroma afruitada i saborosa.

### *Composició*

Anyada: 2020

Varietats: 100% macabeu

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

Ampolla de 75 cl

Verema manual





## **7. Vi de garnatxa blanca de la Cooperativa de Bot**

La producció de vins de garnatxa blanca 100% va ser una aposta encertada de la DO Terra Alta per promocionar la zona elaborant vins de qualitat que caracteritzessin i identifiquessin la zona. Es va crear un comitè de tast per a qualificar els vins de garnatxa blanca que exigia el perfil i la puresa varietal; i la DO atorgava un segell distintiu.

En el vi La Quarta de Bot se seleccionen setze parcel·les de vinyes d'una mitjana de trenta-cinc anys d'edat; la majoria de les vinyes es localitzen a Bot, una a Caseres i una altra a Horta de Sant Joan. Els ceps creixen en els sòls anomenats *de panal*; són en general força calcaris, de textura franca i francoargilosa, amb una textura on predominen llims i argiles degut a la seva procedència edílica en la formació del sòl.

El clima mediterrani amb tendència a la continentalitat i escasses precipitacions dona lloc a baixes produccions, al voltant de 2.500 kg/ha, en aquestes parcel·les.

### *Notes de tast*

El vi és sec, amb notes minerals i amb un cert volum aconseguit per la criança amb mares que li confereix aquesta densitat o volum que el fa agradable al pas per la boca.

Les aromes afruitades de cítrics i fruita blanca (pera) i poma caracteritzen el perfil aromàtic.

Saborós, elegant i equilibrat, en la boca deixa els records de cítrics i fruita blanca madura.

### *Composició*

Anyada: 2020

Varietats: 100% garnatxa blanca

Grau alcohòlic: 14,04% vol.

Acidesa total: 5,6 g/L (en tartàric)

Ampolla de 75 cl

Verema manual seleccionada

Temperatura de servei: 10°C



## 8. Vi rosat de sumoll del Celler Pardas. DO Penedès

Pardas ha estat un dels defensors de la varietat sumoll, han conservat parcel·les de vinyes antigues i han treballat la varietat al celler per descobrir el seu potencial. Al Celler Pardas creuen que el sumoll és únic i inimitable; els ceps de sumoll són com els pagesos, de joves són barroers i productius, però amb els anys arrenen profundament. Al llindar de la mort, quan estan decrepits, plens de ferides al cos i a l'ànima, és quan ens poden donar saviesa.

L'elevada acidesa pròpia de la varietat sumoll és rellevant i li dona un valor especial en la recerca de varietats adaptades al canvi climàtic. Avui dia, l'augment dels sucres i la disminució de l'acidesa són els problemes que més preocupen els enòlegs, i la varietat sumoll promet, ja que presenta un grau alcohòlic mitjà i una acidesa molt elevada.

El vi Collita Roja s'obté d'unes parcel·les de vinyes dels termes de Torrelavit, Sant Llorenç d'Hortons, Piera i la Llacuna, al nord del Penedès, de cinc o sis vinyotes mig ermes, plenes de vida, plantades pels avis amb l'ajut d'animals, i que avui dia se segueixen cultivant a peu de vinya, amb cura, sota pràctiques ecològiques i gestionant el sòl sense llaurar i deixant créixer cobertes vegetals espontànies.

### *Notes de tast*

La maceració pel·licular permet obtenir una coloració rosada robí distingida.

Destaca el caràcter mediterrani i de garriga, gran complexitat adquirida en la criança en l'ampolla; sobresurten les aromes de fruites de bosc i confitura amb un fons de notes de cuir i espècies.

En boca és intens i profund, té nervi i frescor, amb una certa rusticitat que ens transporta al sotabosc mediterrani. Un final de glop mineral, fresc i llarg (presenta concentració mitjana de tanins, però que fan al vi persistent).

### *Composició*

Anyada: 2017

Varietats: 100% sumoll

Vinyes Can Canals i Pont Nou (1949)

Grau alcohòlic: 13% vol.; acidesa 6 g/L en tartàric

Ampolla de 75 cl

Verema manual seleccionada

En la fermentació del vi s'utilitzen tines d'acer inoxidable, botes i ou de ciment



## 9. Vi de garnatxa negra del Celler Capçanes. DO Montsant

El paisatge vitícola del Priorat es distingeix per la serralada del Montsant al fons, els costers de pissarra en el bell mig de la regió i al voltant se situa un anell de parcel·les de gran diversitat geològica. La pissarra llicorella identifica els vins de la DOQ Priorat, mentre que les vinyes que creixen en aquest anell del voltant pertanyen a la DO Montsant (Baix Priorat).

Els materials procedents de diferents èpoques geològiques han anat conformant diferents tipus de sòls en les parcel·les vitícoles de la DO Montsant, diversitat que ha donat peu a estudiar la influència del tipus de sòl en la qualitat del raïm i del vi.

Al Celler Capçanes fa més d'una dècada que s'elaboren garnatxes negres de quatre tipus de sòls diferents: de panal, de llicorella, d'argila i de sòl calcari, cadascun dels quals amb identitat pròpia. L'èxit dels vins de garnatxa s'ha consolidat completament en la celebració any rere any de la Nit de les Garnatxes, en què es tasten els quatre tipus de garnatxa, segons els sòls, i es creen els maridatges adients per a la degustació i es passeja per sales amb exposicions d'art i música.

### *Notes de tast (garnatxa calissa)*

Els sòls bàsics d'on es treu el raïm estan formats per margues amb presència elevada de carbonats.

A la vista, s'observa un bonic color cirera amb reflexos robí.

El vi de sòl calcari és complex i subtil; és el que presenta les aromes més delicades, fruites vermelles i notes florals de rosa i flors de taronger.

L'entrada en boca és fresca i afruitada, un paladar elegant amb agradables tanins i un lleuger toc final mineral.

### *Composició*

Anyada: 2020

Varietats: 100% garnatxa negra

Grau alcohòlic: 14,5% vol.; 5,1 g/L en tartàric

Ampolla de 75 cl

Verema manual

La fermentació té lloc en tines d'acer inoxidable i de ciment



## 10. Vi dolç de malvasia de Sitges

El Celler de l'Hospital va poder conservar dins els seus murs la varietat de raïm malvasia de Sitges gràcies al llegat que el 1935 el diplomàtic Manuel Llopis de Casades va fer a l'Hospital de Sitges. El Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges, protector del llegat històric que representa la malvasia de Sitges, continua preservant i conreant aquesta varietat i la seva elaboració és un dels objectius principals d'aquest celler.

Des del 2019, a través de la plataforma de difusió i investigació del Centre d'Interpretació de la Malvasia (CIM) de Sitges, es generen accions divulgatives i de revalorització d'aquest producte comptant amb agents actius del sector de l'elaboració i de la comercialització. A partir de la producció de raïm de les 3 hectàrees de malvasia de Sitges que es cultiven dins del nucli urbà de Sitges, aquest celler treu al mercat unes quinze mil ampolles l'any de cinc referències diferents: Blanc Subur (jove), Llegat Llopis (criança en fusta), Malvasia Dolça, Malvasia Seca i Monembasia (escumós); totes 100% malvasia de Sitges.



Cal esmentar un nou projecte sobre l'envelliment del vi de malvasia de Sitges al fons del mar anomenat *Malvasia de Mar*, impulsat per l'Ajuntament de Sitges amb la col·laboració del Celler de l'Hospital i el Port d'Aiguadolç. El juny de 2022, es va submergir al mar una gàbia amb cinc-centes ampolles de Blanc Subur 2021, el vi jove 100% malvasia de Sitges de l'Hospital. Al celler es va guardar el mateix volum d'ampolles per a fer una comparativa de l'evolució del mateix producte en condicions totalment diferents. Es volen tastar cada sis mesos per a estudiar la seva evolució. Es va escollir aquest vi per la seva capacitat d'envelliment i l'alta acidesa.

### *Notes de tast*

És un vi de licor tipus mistela que s'elabora afegint alcohol vínic al most de raïm de malvasia ben madura. Les vinyes es troben a l'Hospital de Sitges i a Aiguadolç.

Color ocre amb tonalitats d'or vell, amb llàgrimes força amples i denses que llisquen lentament en les vores de la copa.

L'aroma a panses i mel amb notes de gessamí i d'espècies ens envolta de dolçor.

La criança li confereix mil gustos en boca, orellanes, panses, caramel, i un conjunt de notes especiades, balsàmiques i de fruites seques, procedents de la seva criança en bota, ens omplen la boca.

L'acidesa de la varietal ens dona un punt de frescor final, fa més lleugera la sensació dolçenca i convida a beure.

### *Composició*

Anyada: 2011

**Tast de vins a la jornada *Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia***

Varietats: 100% malvasia de Sitges

Sucres: 250 g/L

Acidesa: 6 g/L

Ampolla de 50 cl

Criança oxidativa en bota de castanyer durant un període de deu anys