

DE LLEVANT

MALVASÍA DE SITGES 2022
ORGÁNICO

Con el viento De Llevant, procedente de la costa, nos llega el frescor y el nervio, la humedad sutil y el encanto que envuelve este vino vibrante del viñedo de Cal Ferrando.

La altitud, el suelo y la orientación de las cepas hace que cada parcela sea única y singular. Orientados hacia el Este, sus cepas de Malvasía de Sitges ofrecen un vino vibrante, complejo y de gran finura.





DE LLEVANT



41° 24' 32.0" N
1° 38' 52.2" E

ORIGEN

La Viña de Cal Ferrando está situada en Font-Rubí (Alt Penedés), donde sus cepas están orientadas de Norte a Sur, y reciben el impacto del viento procedente de las cuestas del Garraf.

"En Cal Ferrando, la primera luz del día llega con frescor, vida y encanto desde Llevant"



CAL FERRANDO

Pluviometría media anual
Entre 500 y 600 l/m²

Formación
Emparrado

Poda
Guyot

LA MALVASÍA DE SITGES Una variedad recuperada

La Malvasía de Sitges es la variedad Mediterránea por excelencia adaptada al Penedés marítimo desde hace siglos. La llegada de la filoxera y otras variedades hizo que estuviera a punto de desaparecer y se recuperó de las cepas de la antigua viña del Hospital de Sitges.

ELABORACIÓN

El 15% del vino se elabora como brisado. Fermentación en contacto con las pieles de la uva para incrementar la expresión aromática y la estructura del vino. El 75% restante del vino tiene un prensado suave, a baja temperatura para conservar la sutileza de la variedad. El vino reposa en ánforas de cerámica durante 4 meses para equilibrar y redondear su paladar.

SENSACIONES

En nariz: Complejo y elegante, con aromas Mediterráneos, toques de cítricos y frutas exóticas.

En boca: Destaca por su frescura vibrante y su viveza. Persistente, con notas minerales y recuerdos de piedra caliza, con una finura y equilibrio en boca extraordinarios.

MARIDAJE

Ideal con todos los platos de estilo Mediterráneo y pescados crudos como el sushi, tártaro, tatakis... Una buena compañía para días cálidos y aperitivos.

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad y, por este motivo, desde 2018 tenemos el certificado ecológico por la CCPAE.



Estamos certificados como veganos por V-Label, ya que ninguno de nuestros vinos, cavas y viñedos, tienen productos de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Ser eficientes energéticamente y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Añada	2022
Producción	3.230 botellas
Denominación	DO Penedés
Varietal	Malvasía de Sitges
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedés)
Tipo de suelo	Arcillo calcáreo
Altitud	310 metros
Grado alcohólico	12,5%
Temperatura de servicio	8 °C
Crianza	Reposo en ánforas de cerámica durante 4 meses
Acidez total	5,95 g/L (ácido tartárico)
Ph	3
Azúcar residual	2,1 g/L
SO₂	75 mg/L Valor máximo de la DO Penedés: 140mg/L

PREMIOS DE LLEVANT

Año 2023



De Llevant 2022. Medalla de Plata
Mundus Vini- International Wine Award



De Llevant 2022. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



De Llevant 2022. Medalla de Oro
Wine System Wine Award International



De Llevant 2022. Medalla de Bronce
International Wine Challenge



De Llevant 2022. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards

Año 2022



De Llevant 2021. Medalla de Oro
Frankfurt International Trophy



De Llevant 2021. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



De Llevant 2021. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards

Año 2021



De Llevant 2020. Medalla de Oro
International Wine Awards

Año 2020



De Llevant 2019. Medalla de Oro
International Wine Awards