Liapues 2025

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

- **Anyada:** 2025
- **Denominació d'origen:** DO Catalunya
- **Varietats:** 80% Malvasia de Sitges i 20% Macabeu brisat
- **Graduació alcohòlica:** 13% vol.
- **Producció:** Microvinificació de 138 ampolles
- **Format:** 75 cl

EL VI I LA SEVA HISTÒRIA

Liapues és un vi singular que combina la frescor i l'expressió aromàtica de la Malvasia de Sitges amb la complexitat i l'estructura del Macabeu brisat. Una microvinificació de només 138 ampolles que uneix tradició i experimentació.

El seu nom és un homenatge a Salvador Vallès, fundador d'Emendis, a qui de petit anomenaven afectuosament Liapues. Un sobrenom i una fotografia de la seva infantesa recuperats per donar identitat a un vi carregat de memòria familiar.

ELABORACIÓ

Malvasia de Sitges (80%): Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, seguida d'una criança de 9 mesos en damajuanes de vidre de 54 litres, protegides de l'oxigen, la llum i la calor. Un procés que preserva la frescor i la puresa varietal.

Macabeu brisat (20%): Vinificació amb les pells durant dues setmanes a temperatura controlada, amb remuntat diari per afavorir l'extracció d'aromes, color i tanins. Posteriorment, el vi se separa de les pells mitjançant un sagnat, sense premsat, i es conserva en acer inoxidable.

El cupatge: La combinació de les dues varietats equilibra frescor, expressió aromàtica i estructura, respectant la personalitat de cadascuna.

NOTA DE TAST

Fase visual: Color daurat amb reflexos ambre i delicats matisos ataronjats. Un conjunt lluminós i elegant que reflecteix la combinació de les dues elaboracions.

Fase olfactiva: Nas expressiu i complex, amb notes florals, fruita blanca i herbes mediterrànies. Destaquen també records de pell de taronja i subtils matisos de vermut aportats pel Macabeu brisat.

Fase gustativa: Entrada fresca i vibrant, amb una acidesa equilibrada. Pas per boca ampli i estructurat, amb textura i tanins delicats. Final llarg i persistent, amb una agradable sensació de frescor.