

Liapues 2025

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Añada:** 2025
- **Denominación de Origen:** DO Catalunya
- **Variedades:** 80% Malvasía de Sitges y 20% Macabeo brisado
- **Graduación alcohólica:** 13% vol.
- **Producción:** Microvinificación de 138 botellas
- **Formato:** 75 cl

EL VINO Y SU HISTORIA

Liapues es un vino singular que combina la frescura y la expresión aromática de la Malvasía de Sitges con la complejidad y la estructura del Macabeo brisado. Una microvinificación de tan solo 138 botellas que une tradición y experimentación.

Su nombre es un homenaje a Salvador Vallès, fundador de Emendis, a quien de pequeño llamaban cariñosamente Liapues. Un apodo y una fotografía de su infancia recuperados para dar identidad a un vino cargado de memoria familiar.

ELABORACIÓN

Malvasía de Sitges (80%): Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, seguida de una crianza de 9 meses en damajuanas de vidrio de 54 litros, protegidas del oxígeno, la luz y el calor. Un proceso que preserva la frescura y la pureza varietal.

Macabeo brisado (20%): Vinificación con las pieles durante dos semanas a temperatura controlada, con remontados diarios para favorecer la extracción de aromas, color y taninos. Posteriormente, el vino se separa de las pieles mediante un sangrado, sin prensado, y se conserva en acero inoxidable.

El coupage: La combinación de ambas variedades equilibra frescura, expresión aromática y estructura, respetando la personalidad de cada una.

NOTA DE CATA

Fase visual: Color dorado con reflejos ámbar y delicados matices anaranjados. Un conjunto luminoso y elegante que refleja la combinación de ambas elaboraciones.

Fase olfativa: Nariz expresiva y compleja, con notas florales, fruta blanca y hierbas mediterráneas. Destacan también recuerdos de piel de naranja y sutiles matices de vermut aportados por el Macabeo brisado.

Fase gustativa: Entrada fresca y vibrante, con una acidez equilibrada. Paso por boca amplio y estructurado, con textura y taninos delicados. Final largo y persistente, con una agradable sensación de frescura.



Liapues 2025

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- **Vintage:** 2025
- **Designation of Origin:** DO Catalunya
- **Grape Varieties:** 80% Malvasia de Sitges and 20% skin-contact Macabeo
- **Alcohol content:** 13% vol.
- **Production:** Micro-vinification of 138 bottles
- **Bottle size:** 75 cl

THE WINE AND ITS STORY

Liapues is a distinctive wine that combines the freshness and aromatic expression of Malvasia de Sitges with the complexity and structure of skin-contact Macabeo. A micro-vinification of just 138 bottles that brings together tradition and experimentation.

Its name pays tribute to Salvador Vallès, founder of Emendis, who was affectionately nicknamed Liapues as a child. A childhood nickname and photograph, brought back to give

WINEMAKING

Malvasia de Sitges (80%): Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature, followed by 9 months of ageing in 54-litre glass demijohns, protected from oxygen, light and heat. A process that preserves freshness and varietal purity.

Skin-contact Macabeo (20%): Fermentation with the grape skins for two weeks at a controlled temperature, with daily pump-overs to encourage the extraction of aromas, colour and tannins. The wine is then separated from the skins by draining, without pressing, and kept in stainless steel tanks.

The coupage: The combination of both varieties balances freshness, aromatic expression and structure, while respecting the individual character of each.

TASTING NOTES

Appearance: Golden in colour with amber reflections and delicate orange hues. A bright and elegant whole that reflects the combination of both winemaking processes.

Nose: Expressive and complex, with floral notes, white fruit and Mediterranean herbs. Hints of orange peel and subtle vermouth nuances from the skin-contact Macabeo also stand out.

Palate: A fresh and vibrant entry, with balanced acidity. Broad and structured on the palate, with texture and delicate tannins. Long and persistent finish, leaving a pleasant sensation of freshness.

