

VERMUT TINTO BARBAROSSO

Original vermut elaborado con Garnacha tinta



Alella Vinícola es la bodega que ha dado fama a Alella desde el **1906** a través de sus vinos, impulsando la creación de la Denominación de Origen Alella durante los años 50'. Actualmente producimos, elaboramos y embotellamos vinos y cavas en dos Denominaciones de Origen: D.O. ALELLA y D.O. CAVA. La mayoría de viñas y la bodega están situadas en el centro de la población de Alella, en el corazón de la Denominación de Origen, a 15 kilómetros al norte de Barcelona. Comercializamos los vinos, cavas, dulces y generosos con diferentes marcas **MARFIL, IVORI, VALLMORA, ONA, VIOLETA Y MAYLA** con el objetivo de dar a conocer la personalidad de **las variedades locales, el clima mediterráneo y el carácter geológico** que configuran nuestros vinos.

La uva proviene de viñedos propios donde trabajamos de manera ecológica (**no herbicidas, no insecticidas, no abonos inorgánicos**). En bodega se trabaja con poca intervención y dosis de sulfuroso mínimas. En bodega se trabaja con mínima intervención y con dosis de sulfuroso mínimas y responsables que aseguran la correcta evolución del vino y la seguridad alimentaria de los consumidores.

Nuestro objetivo: Producir el vermut más fino elaborado con el mejor vino. Hemos utilizado la Garnacha tinta que producimos en Alella para los nuestros grandes vinos tintos. Hemos seleccionado a mano las mejores hierbas y especies del Mediterráneo, evitando las especies más dulces sobre las más amargas. Maceramos las especies directamente al vino una vez finalizada la fermentación. Endulzamos el vermut con mosto (zumo de uva) hasta alcanzar niveles deseados. El vino tinto es el protagonista de este vermut, el dulzor pasa a un segundo plano, menor que en los vermut más clásicos.

Gusto: color rojo rubí. **Nariz** con aromas de bosque mediterráneo y notas cítricas. En **boca** podemos apreciar un buen equilibrio de hierbas mediterráneas y cítricos. Final amargo proporcionado por los hierbas clásicas los vermut.

Parcela: Vinya Rials

Clima: Mediterrani marítim

Suelo: Granodioritas arenosas ("sauló")

Variedades: 100% Pansa blanca

Edad media de las cepas: 35 años

Altura y exposición de la parcela: 100 m, EST

Formación: Royat doble

Tipo de viticultura: Ecológica sin herbicidas, insecticidas ni abonos inorgánicos

Producción hectàrea: 22 HI

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico : 15,0 % vol.

Azúcar residual: 85 g/l

Producción anual: 6.000 ampolles

