



IVORI NEGRE 2008 MAGNUM

Has tastat alguna Garnatxa negra amb Syrah d'Alella amb més de 10 anys d'ampolla?

Alella Vinícola és el celler que ha donat fama a Alella des del **1906** a través dels seus vins, impulsant la creació de la Denominació d'Origen Alella durant els anys 50'. Actualment produïm, elaborem i embotellem vins i caves sota dues Denominacions d'Origen: D.O. ALELLA i D.O. CAVA. La majoria de vinyes i el celler estan situats al centre de la població d'Alella, al cor de la Denominació d'Origen, a 15 quilòmetres al nord de Barcelona. Comercialitzem els vins, caves, dolços i generosos sota les **marques MARFIL, IVORI, VALLMORA, ONA i VIOLETA i MAYLA** amb l'objectiu de donar a conèixer l'acusada personalitat de **les varietats locals**, el **clima mediterrani** i el **caràcter geològic** que configuren els nostres vins.

El raïm prové de vinyes pròpies on treballem de manera ecològica (**no herbicides, no insecticides, no adobs inorgànics**). Al celler es treballa amb la **mínima intervenció** i amb dosis de sulfurós mínimes i responsables que assegurin la correcta evolució del vi i la seguretat alimentària dels consumidors.

Els raïms estan seleccionats de dues finques localitzades a la Vall de Rials. Les produccions són petites i equilibrades. La base varietal és la Garnatxa negra complementada pel Syrah. Vi criat durant 12 mesos en bótes de 500 litres de roure francès.

Parcela: Vinya Rials

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 70% Garnatxa negra, 30% Syrah

Edat mitjana dels ceps: 35 anys

Alçada i exposició de la parcel·la: 100 m, SE

Formació: Royat doble

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 22 HI

Criança: 12 mesos bótes de 500 litres (roure francès)

Grau alcohòlic : 14,5 % vol.

Producció anual: 500 ampolles

Reconeixements:

Punts Peñín 2021: 90 p

