



MARFIL GENERÓS SEMI (solera 1976)

Tradició centenària recuperada

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.

Original elaboració a partir d'un vi blanc naturalment dolç al què se li afegeix un percentatge de la solera del 1976 del generós sec.

Només s'elabora en anys concrets que la Pansa blanca i , de vegades, la Garnatxa blanca ho permeten. Les diferents collites elaborades es van amalgamant a través de la criaçà dinàmica oxidativa en forma de "soleres i criaderes" garantint la regularitat organolèptica amb el pas del temps. Vi on la Pansa blanca mostra unes característiques molt interessants i originals.

S'embotellen anualment molt poques ampolles per garantir la qualitat, l'excepcionalitat i l'envelliment idoni del vi. Es realitza directament de les "soleres", sense ningun tipus de clarificació o tractament en fred que pugui alterar les característiques organolèptiques. Per això en aquest vins podem trobar sediments que no afecten la seva qualitat.

Ataronjat fosc, capa mitja profunda cap al color ambre. Nas intens i madur amb una oxidació envellida, fruits secs, nous, torró, cuir i fusta de cedre. El paladar té un toc de dolçor bastant sec, però amb bona complexitat i matisos, fruits secs, figues, dàtils i notes de nou amb una sensació refrescant i càlida d'alcohol, i un final llarg, madur i profund. (Andreas Larsson, 2018. Millor Sommelier del Món el 2007)

Vi versàtil a l'hora de maridar, idoni per acompanyar patés, foies, formatges i diferents tipus de postres com pastissos de fruites, de poma, almíbars,

La temperatura idònia de servei és al voltant de 15°C.

Varietats: 100 % Pansa Blanca
Grau alcohòlic: 15,0 %vol.
Acidesa (en tartàric): 8,7 g/l
pH: 2,99
Sucre residual: 98 g/l

Darrers reconeixements:

Punts Peñín 2018: 94 p
Punts Parker 2014: 93 p
Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,38 p
Andreas Larsson 2018: 93 p

