



MARFIL GENEROSO SECO (solera 1976)

Tradición centenaria recuperada

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.

Vino elaborado en Alella Vinícola desde principios del siglo XX y conocido por todos con el nombre de "gualda", color de la cápsula de la botella original.

La Pansa Blanca muestra una sorprendente cara en forma de vino generoso. La crianza es de tipo oxidativa, de "soleras y criaderas", garantizando la regularidad organoléptica con el paso del tiempo. La solera de este vino proviene del año 1976, el último en la que se elaboró el "gualda". Actualmente las barricas de la "solera" son 100% de aquel año y destaca la concentración de todos sus componentes debido al paso del tiempo. Embotellamos anualmente muy pocas botellas para garantizar la calidad, la excepcionalidad y el envejecimiento idóneo del vino. Se realiza directamente de las "soleras", sin ningún tipo de clarificación o tratamiento en frío que pueda alterar las características organolépticas. Por ello, en estos vinos podemos encontrar sedimentos que no afectan su calidad.

Naranja profundo oscuro hacia el color ámbar. Nariz compleja, madura e intensa de frutos secos, nueces trituradas, cuero y madera, aún con algunos matices florales y a uva. El paladar es casi seco con una intensidad de sabor a nuez fina y sabor, turrón, ciruela seca, higo, con una excelente frescura, y un final largo y complejo. Similar a un gran Palo Cortado pero con un toque aromático y afrutado. Muy bien cuidado y equilibrado por ser casi seco en un estilo Rancio Sec. (Andreas Larsson, 2018. Mejor Sumiller del Mundo en el 2007)

Variedades: 100 % Pansa Blanca

Grado alcohólico: 16,0 %vol.

Acidez (ATT): 6,2 g/l

pH: 3,23

Azúcar residual: 3 g/l

Últimos reconocimientos:

Guía Peñín 2018: 94 p

Robert Parker 2014: 91 p

Guía de Vins de Catalunya 2018: 9,54 p

Andreas Larsson 2018: 93 p

Gran Premio Vinari 2017 categoría dulce/rancio

