



MARFIL GENEROSO SEMI (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.

Original elaboración a partir de un vino blanco naturalmente dulce al que se le añadió un porcentaje de la solera del 1976 del generoso seco.

Sólo se elabora en años que la Pansa Blanca y, a veces, la Garnacha blanca lo permiten. Las diferentes cosechas elaboradas se van uniendo a través de la crianza dinámica oxidativa en forma de "soleras y criaderas", garantizando la regularidad organoléptica con el paso del tiempo. Vino, la Pansa Blanca muestra unas características muy interesantes y originales.

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 medio profundo hacia el color ámbar. Nariz intensa y madura con una oxidación envejecida, frutos secos, nueces, turrón, cuero y madera de cedro. El paladar tiene un toque de dulzura bastante seco, pero con buena complejidad y matices, frutos secos, higos, dátiles y notas de nuez con una sensación refrescante y cálida de alcohol, y un final largo, maduro y profundo. (Andreas Larsson, 2018. Mejor Sumiller del Mundo en el 2007)

Varietades: 100 % Pansa Blanca

Grado alcohólico: 15,0 %vol.

Acidez (ATT): 8,7 g/l

pH: 2,99

Azúcar residual: 98 g/l

Últimos reconocimientos:

Guía Peñín 2018: 94 p

Robert Parker 2014: 93 p

Guía de Vins de Catalunya 2018: 9,38 p

Andreas Larsson 2018: 93 p

