



# MARFIL MOLT DOLÇ (solera 2003)

*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.

En aquest vi la Pansa blanca mostra la seva cara més espectacular i original fent honor al seu nom: "pansa de Pansa".

S'elabora en anys concrets on la meteorologia permet la sobremaduració i pansificació del raïm fins a concentracions de sucres increïblement elevades.

Vi naturalment dolç on els llevats no poden fermentar tots els sucres del raïm quedant-ne més de 250g/l. La deshidratació originada durant la pansificació concentra tant sucres, com àcids i aromes donant lloc a un líquid preciós de color or, amb notes de mel i caramelitzacions.

Les diferents anyades es van amalgamant a través de la criança dinàmica en forma de "soleres i criaderes".

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.

*Color taronja mig profund amb un to de coure. Nas intens, encara hi ha fruites joves, baies triturades, notes florals, pruna dolça, tabac i espècies seques. El paladar és bastant dolç amb un alcohol alt però integrat, bona frescor, ben equilibrat en un estil complex i madur amb bona capacitat per a beure. (Andreas Larsson, 2018. Millor Sommelier del Món el 2007)*

Vi ideal per maridar amb formatges blaus, gelats cremosos o de vainilla, turrons, bombons, pasteleria, profiteroles, crema catalana, .... Una copa d'aquest vi ja és el postre !

La temperatura idònia de servei és al voltant dels 13°C.

**Varietats:** 100 % Pansa Blanca  
**Grau alcohòlic:** 15,0 %vol.  
**Acidesa (en tartàric):** 7,6 g/l  
**pH:** 3,03  
**Sucre residual:** 256 g/l

**Darrers reconeixements:**

Punts Peñín 2018: 92 p  
Punts Parker 2014: 93 p  
Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,54 p  
Andreas Larsson 2018: 90 p

