



# VIOLETA (solera 2003)

*Tradición centenaria recuperada ....Garnacha tinta dulce única!*

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 "Violeta", color de la cápsula de la botella original.

Sólo se elabora en años que la Garnacha tinta permite la madurez adecuada para la elaboración de este tinto dulce tan personal. La crianza es de tipo oxidativa, en forma de "soleras y criaderas", garantizando la regularidad organoléptica con el paso del tiempo. Las diferentes añadas se amalgamando gracias a la crianza dinámica y adquiriendo con los años su personalidad.

Embotellan 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.

*Color rojo rubí profundo. Un poco de madurez con frutas negras maduras y especiadas, ciruelas y bayas trituradas con roble, clavo y vainilla. Cálido y denso paladar, dulce, cálido y redondeado con notas de bayas maceradas, ciruelas y especias de jengibre, tanino redondeado refrescante. Final largo, intenso y dulce, muy agradable y cálido con buen equilibrio. (Andreas Larsson, 2018. Mejor Sumiller del Mundo en el 2007)*

**Variedades:** 100 % Garnacha tinta

**Grado alcohólico:** 15,0 %vol.

**Acidez (ATT):** 8,2 g/l

**pH:** 3,08

**Azúcar residual:** 252 g/l

**Últimos reconocimientos:**

Guía Peñín 2018: 90 p

Robert Parker 2014: 93 p

Guía de Vins de Catalunya 2018: 9,42 p

Andreas Larsson 2018: 92 p

