

ONA ESPUMOSO BLANC DE NOIR BRUT NATURE

Blanc de Noir de Garnacha tinta !



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.

Elaborado con Garnacha tinta. Proviene de viñas de montaña propias de la Vall de Rials (Alella). La segunda fermentación se realiza en botella (método tradicional), se ha utilizado el propio azúcar residual (parando la primera fermentación con frío) para realizar la segunda fermentación en la botella, por lo tanto no se ha adicionado sacarosa como es habitual en este tipo de productos. Como mínimo tiene una crianza de 12 meses, aunque ha sido pensado para aguantar largas estancias en la botella antes del degüelle.

De color dorado con reflejos grisáceos muy sorprendente al tratarse de una variedad negra ("Blanc de Noir"). En nariz presenta unos aromas intensos y delicados a frutas rojas (cereza, fresas, frambuesa) a fruta de hueso (melocotón) y a hierba fresca. En la boca la burbuja se muestra crujientes, bien integrada en el vino, refrescante y acentuando todas las características del producto. La Garnacha negra demuestra en este tipo de producto una buena espumabilidad y por tanto gran capacidad de envejecimiento con las propias lías en la botella. Se nota una estructura bien presente y tacto cremoso originado por la crianza en lías. Los sabores son frescos y agradables a fruta blanca y roja de final meloso y largo.

Parcela: Mas Coll

Clima: Mediterraneo marítimo

Suelo: Granodioritas arenosas ("sauló")

Varietades: 100% Garnacha tinta

Edad media de las cepas: 15 años

Altura y exposición de la parcela: 100 m, SE

Formación: Royat doble

Tipo de viticultura: Ecológica sin herbicidas, insecticidas ni abonos inorgánicos

Producción Hectarea: 25 Hl

Crianza: mínima de 12 meses en botella

Grado alcohólico : 12,0 % vol.

Producción anual: 2.500 botellas

Últimos reconocimientos:

Guía Peñín 2018: 89 p

Robert Parker 2015: 88 p

Guía de Vins de Catalunya 2018: 9,50 p

Gran Premi Vinari 2015 categoría Espumosos Reserva

