



ONA ESCUMÓS ROSAT BRUT NATURE

De color, aromes i sabors agradables i delicats!

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.

El raïm prové de vinyes pròpies on treballem de manera ecològica (**no herbicides, no insecticides, no adobs inorgànics**). Al celler es treballa amb la **mínima intervenció** i amb dosis de sulfurós mínimes i responsables que assegurin la correcta evolució del vi i la seguretat alimentària dels consumidors.

Elaborat amb Garnatxa negra. Prové de vinyes de muntanya pròpies de la Vall de Rials (Alella). La segona fermentació s'ha realitzat en ampolla (**mètode tradicional**), s'ha utilitzat el propi sucre residual (parant la primera fermentació amb fred) per realitzar la segona fermentació a l'ampolla, per tant no s'ha addicionat sacarosa com és habitual en aquests tipus de productes. Com a mínim té una criança de 12 mesos, tot i que ha estat pensat per aguantar llargues estades a l'ampolla abans del degorjat.

De color coure pàl·lid amb reflexos asalmònats, molt atractiu i elegant. En nas presenta uns aromes molt nets i delicats a fruita vermella (cirera, maduixa, gerds), cítrics, herba fresca. A la boca la bombolla es mostra cruixent, ben integrada al vi, refrescant i accentuant totes les característiques del producte. La Garnatxa negra demostra una bona espumabilitat i per tant gran capacitat d'envelliment amb les pròpies lies en ampolla. Es noten una estructura ben present i un tacte cremós originat per la criança en lies. Els sabors són frescos i agradables a fruita blanca i vermella, de final melós i llarg.

El seu maridatge és molt similar al d'un vi blanc

Parcela: Vinya Rials

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 100% Garnatxa negra

Edat mitjana dels ceps: 15 anys

Alçada i exposició de la parcel·la: 100 m, SE

Formació: Royat doble

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 25 Hl

Criança: 6 mesos amb les pròpies lies

Grau alcohòlic : 12,0 % vol.

Producció anual: 2.500 ampolles

Darrers reconeixements:

Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,45 p

