



VALLMORA 2008 MAGNUM

L'evolució de més de 10 anys de la Garnatxa negra d'Alella...

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.

El raïm prové de dues vinyes velles de Rials on es selecciona el raïm per configurar aquest vi. Les maceracions duren al voltant de tres setmanes i la criança es realitza en bótes de 500 litres durant 12-14 mesos. Criança en ampolla de més de 10 anys!

Parcela: Vinya Rials

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 100% Garnatxa negra

Edat mitjana dels ceps: 75 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: 15 Hl

Criança: 12-14 mesos bótes de 500 litres (roure francès)

Grau alcohòlic : 14,5 % vol.

Producció anual: 300 ampolles

