



## MARFIL BLANC CLÀSSIC

*Vi blanc afruitat, molt personal ("el blanc d'Alella"), elegant i amb final de boca sorprenent.*

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.

*Color palla brillant amb un to verd. Nas franc, especiat i aromàtic amb herbes silvestres, ametlles, nous, cítrics i fruita blanca. De cos mitjà, un lleuger toc de dolçor al paladar, poma verda, pera i cítrics confitats, columna vertebral fresca, equilibrada acidesa i un final bastant llarg. (Andreas Larsson, 2018. Millor Sommelier del Món el 2007)*

Es presenta amb la imatge original de principis de s.XX.

**Parcela:** Vinya Rials

**Clima:** Mediterrani marítim

**Sòl:** Granodiorites arenoses ("sauló")

**Varietats:** 70 % Pansa blanca, 30% Garnatxa blanca

**Edat mitjana dels ceps:** 35 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:** 22 Hl

**Criança:** 6 mesos amb les pròpies lies

**Grau alcohòlic :** 12,5 % vol.

**Producció anual:** 13.000 ampolles

**Darrers reconeixements:**

Punts Peñín 2018: 91 p

Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,52 p

Andreas Larsson 2018: 87 p

