



MARFIL BLANCO CLÀSSIC 2020

Vino blanco afrutado, muy personal ("el blanco de Alella"), elegante y con final de boca sorprendente.

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.

Color paja brillante con un tono verde. Nariz pura, especiada y aromática con hierbas silvestres, almendras, nueces, cítricos y fruta blanca. De cuerpo medio, un ligero toque de dulzura en el paladar, manzana verde, pera y cítricos confitados, columna vertebral fresca y equilibrada de acidez y un final bastante largo. (Andreas Larsson, 2018. Mejor Sumiller del Mundo en el 2007)

Se presenta con la imagen original de principios de s. XX.

Parcela: Viña Rials

Clima: Mediterraneo marítimo

Suelo: Granodioritas arenosas ("sauló")

Varietades: 70% Pansa blanca, 30% Garnacha blanca

Edad media de las cepas: 35 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: 22 Hl

Crianza: 20% en barrica de roble francés de 500 litros y resto 6 meses con sus propias lías en inoxidable

Grado alcohólico : 13,5 % vol.

Azúcares residuales: 3,5 g/l

Producción anual: 10.000 botellas

