

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 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.



GARNATXA NEGRA

És l'únic monovarietal de la D.O. Alella elaborat 100% amb Garnatxa negra. El raïm prové de dues vinyes velles de Rials que es seleccionen per configurar aquest vi. En funció de l'anyada s'elaboren més o menys ampolles, normalment oscil·len al voltant de les 5.000-6.000 ampolles.

Les maceracions no són massa llargues per evitar un vi amb massa estructura, tampoc es busca una criança massa llarga (en bótes de 225 i 300 litres durant 10-11 mesos). Destaca amb un nas molt viu amb notes molt varietales de fruites vermelles, algo cítric i floral. La boca presenta una estructura mitja, fresca i afruitada amb els sabors de la criança sempre en segon terme. De les tres anyades comercialitzades (2003, 2004 i 2005) és la de tall més modern degut a la major estructura i presència de fruita, amb menys protagonisme de la criança.

Marida perfectament amb plats tradicionals catalans com els cargols picantons, entrecot de vedella, peus de porc a la pirenaica, entrecot a la brasa, callos amb cigrons, filet de vedella amb salsa de tòfones d'estiu,....

MARFIL
ALELLA

19|06
20|cente
nari



vallmora 2005