

MARFIL BLANCO CLÁSICO



ORIGEN: ALELLA

VARIEDAD: Pansa blanca y Garnacha
blanca

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

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 y responsables que aseguran la correcta evolución del vino y la seguridad alimentaria de los consumidores.

Crianza:

20% criado en barricas de Roble francés de 500 litros, el resto en acero inoxidable 6 meses con sus propias lías.

CATA:

COLOR: Color paja brillante con un tono verde.

AROMA: Nariz pura, especiada y aromática con hierbas silvestres, almendras, nueces, cítricos y fruta blanca.

SABOR: 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.

MARIDAJE: Se adapta perfectamente a los aperitivos y a la cocina típica mediterránea (ensaladas, verduras, arroces, pescados, carnes blancas..), también a platos más contundentes o cremosos.