



## CAVA MARFIL BRUT NATURE (D.O. CAVA)

*Cava fresc i elegant amb aromes afruitats i de criança. Molt equilibrat !*

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.

Cava elaborat amb un vi base on es combinen les varietats tradicionals.

La criança mínima és de 14 mesos i es degorja just abans de sortir al mercat per preservar tota la frescura i intensitat.

*De color groc daurat, aroma intens, complexe, amb expressió de la criança clàssica amb notes de fruits secs. Boca amb molt sabor, expressiva, fines notes de lies. Equilibrat i llarg.*

**Denominació d'Origen:** D.O. Cava

**Clima:** Mediterrani

**Sòl:** carbonatat

**Varietats** Xarel·lo, Macabeu, Parellada

**Edat de la vinya:** 25 anys

**Alçada i exposició:** 100 m, EST

**Formació:** Royat doble

**Producció:** 60 HI /Ha

**Tipus viticultura:** Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

**Criança:** 12 mesos mínim en ampolla

**Alcohol :** 11,5 % vol.

**Sucres residuals:** <1 g/l

**Producció anual:** 10.000 ampolles

