



COSTA DEL MARESME 2010

Personalitat de la Garnatxa negra de la vinya més elevada d'Alella. Molt diferent!

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.

El raïm prové de la vinya més alta de la D.O. Alella localitzada a 450 metres d'alçada. En aquesta zona la Garnatxa negra madura de tres a quatre setmanes més tard que la Garnatxa negra de la Vall.

La producció és exageradament petita, uns 2.000 kgs/Ha i es selecciona el raïm a mà a la pròpia vinya per configurar aquest vi.

Les maceracions duren al voltant de tres setmanes i la criança es realitza en bótes de 500 litres durant un mínim de 18 mesos. Un cop sortit de la bóta reposa durant un mínim de sis mesos en dipòsit inoxidable. Un cop embotellat es cria a l'ampolla durant un mínim de 24 mesos.

De color cirera intens, aroma intens, afruitat (fruits vermells), herbes mediterrànies (romani, farigola), balsàmic, molt fresc i aromàtic. Boca rodona i carnosa, d'estructura alta, taní madur i pulit, fresca. Final amb matissos de regalèssia i torrats. Molt llarg.

Parcela: Mas Coll

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 100% Garnatxa negra

Edat mitjana dels ceps: 18 anys

Alçada i exposició de la parcel·la: 520 m, N

Formació: Royat doble

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 18 Hl

Criança: 18 mesos bótes de 500 litres (roure francès)

Grau alcohòlic : 14,5 % vol.

Producció anual: 3.000 ampolles

