



IVORI NEGRE 2020

Amb personalitat, mediterrani i modern!

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.

Els raïms estan seleccionats de dues finques localitzades a la Vall de Rials. Les produccions són petites i equilibrades. La base varietal és la Garnatxa negra complementada pel Syrah. Vi criat durant 12 mesos en bótes de 500 litres de roure francès.

Color cirera madura amb un aroma intens de fruits vermells madurs i negres, balsàmic i especiat. Boca estructurada, pulida, suau i amb un final llarg afruitat. Combina perfectament amb tot tipus de carns, bolets i formatges

VI DE TAULA

Parcela: Vinya Rials

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 70% Garnatxa negra, 30% Syrah

Edat mitjana dels ceps: 35 anys

Alçada i exposició de la parcel·la: 100 m, SE

Formació: Royat doble

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 22 Hl

Criança: 12 mesos bótes de 500 litres (roure francès)

Grau alcohòlic : 14,0 % vol.

Producció anual: 6.000 ampolles

Reconeixements:

Punts Peñín 2017: 91 p

Punts Parker 2015: 89 p

