

la Vinya vella



Varietat que estem recuperant i amb confirmació que és única a Europa!

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.

Des de fa anys dèiem que aquesta varietat no era Garnatxa negra, ni ampelogràfica ni enològicament. Amb estudis realitzats d'ADN es confirma que no és Garnatxa i que no està catalogada enlloc a Europa. Ara cal seguir estudiant-la per poder afegir-la al catàleg de varietats. Raïm de vinya vella dels anys 30', mínimes produccions, raïm petit, amb acidesa i aromes molt presents. Cal entendre bé la pell per poder elaborar un vi únic i especial.

De color púrpura, aroma intens, afruitat (fruits vermells), floral (violetes), matissos de maduixa, cirera, mora, nabius, herbes aromàtiques, molt particular. En boca presenta una gran acidesa, amb records de fruits vermells i herbes aromàtiques. Poc taní. Final llarg i fresc.

Parcela: Vinya Prudenci

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 100% Varietat tradicional en recuperació

Edat mitjana dels ceps: 75 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: 8 Hl

Criança: 8 mesos en lies pròpies en inox

Grau alcohòlic : 13,0 % vol.

Producció anual: 700 ampolles

