



IVORI VINYA LA FINKA 4.1 2022

Vi blanc afruitat, agradable, elegant i amb caràcter

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 sulfúrs mínimes i responsables que assegurin la correcta evolució del vi i la seguretat alimentària dels consumidors.

Color groc pàl·lid brillant amb un to daurat clar. Nas intens, aromàtic amb notes d'herbes com fonoll, llimona, llima, poma fresca, fumats. Bona entrada al paladar, extracte fi i acidesa amb un pessic d'herbes, fruita fresca, tensió i bona longitud.

D.O. ALELLA

Parcela: La Finka

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 100% Pansa blanca

Edat mitjana dels ceps: 10 anys

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

Formació: Cordó vertical

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 35 Hl

Criança: 30% en bótes de roure francès de 500 litres, resto 6 mesos en inoxidable amb les pròpies lies

Grau alcohòlic : 12,5 % vol.

Producció anual: 1.756 ampolles de 0,75l i 150 magnums



VEGAN

