



FUSIÓ VINYA CERVERA 2022

Vi blanc macerat amb pells, mínima intervenció

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 daurat. Nas intens, aromàtic amb notes de fruita blanca (pera, préssec) i d'herbes (fonoll). Bona entrada al paladar, amb molt volum i bona acidesa. Final llarg i lleugerament amargós.

D.O. ALELLA

Parcela: Cervera

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 100% Pansa blanca

Edat mitjana dels ceps: 24 anys

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

Formació: Royat doble

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 30 HI

Criança: Maceració amb pells i criança durant 6 mesos amb les pròpies lies

Grau alcohòlic : 13,0 % vol.

Producció anual: 1.523 ampolles de 0,75l i 150 magnums



VEGAN

