



MARFIL GENERÓS SEC (solera 1976)

Tradició centenària recuperada

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.

Vi elaborat a Alella Vinícola des de principis del segle XX i conegut per tothom amb el nom de "gualda", color de la càpsula de l'ampolla original.

Vi on la Pansa blanca mostra una sorprenent cara en forma de vi generós. La criança és de tipus oxidativa, de "soleres i criaderes" garantint la regularitat organolèptica amb el pas del temps. La solera d'aquest vi prové de l'any 1976, última dècada en la què s'elaborà el "gualda". Actualment les bótes de la "solera" són 100% d'aquell any i destaca la concentració de tots els seus components deguda al pas del temps.

S'embotellen anualment molt poques ampolles per garantir la qualitat, l'excepcionalitat i l'envelliment idoni del vi.

Es realitza directament de les "soleres", sense ningun tipus de clarificació o tractament en fred que pugui alterar les característiques organolèptiques. Per això en aquest vins podem trobar sediments que no afecten la seva qualitat.

Ataronjat profund fosc cap al color ambre. Nas complex, madur i intens de fruits secs, nous triturades, cuir i fusta, encara amb alguns matisos florals i a raïm. El paladar és gairebé sec amb una intensitat de sabor a nou fina i molt sabor, torró, pruna seca, figa, amb una excel·lent frescor, i un final llarg i complex. Similar a un gran Palo Cortado però amb un toc aromàtic i afruitat. Molt ben cuidat i equilibrat per ser gairebé sec en un estil Ranci Sec. (Andreas Larsson, 2018. Millor Sommelier del Món el 2007)

Extraordinari com a aperitiu, ideal per acompanyar sopes, consoms, carns blanques, peix blau, formatges curats, caça i carns vermelles. També s'adapta bé a la cuina oriental. Com no amb un bon plat de pernil !

La temperatura idònia de servei és al voltant de 16°C.

Varietats: 100 % Pansa Blanca

Grau alcohòlic: 16,0 %vol.

Acidesa (en tartàric): 6,2 g/l

pH: 3,23

Sucre residual: 3 g/l

Darrers reconeixements:

Punts Peñín 2018: 94 p

Punts Parker 2014: 91 p

Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,54 p

Andreas Larsson 2018: 93 p

Gran Premi Vinari 2017 categoria dolç/ranci

