



VIOLETA (solera 2003)

Tradició centenària recuperada ...Garnatxa negra dolça única!

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 "Violeta", color de la càpsula de l'ampolla original.

Només s'elabora en anys que la Garnatxa negra permet la maduresa adequada per a l'elaboració d'aquest negre dolç tan personal. La criança és de tipus oxidativa, em forma de "soleres i criaderes" garantint la regularitat organolèptica amb el pas del temps. Les diferents anyades es van amalgamant gràcies a la criança dinàmica i van adquirint amb els anys la seva personalitat. 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.

Color vermell rubí profund. Maduresa amb fruites negres madures i especiades, prunes i baies triturades amb roure, clau i vainilla. Càlid i dens paladar, dolç, càlid i arrodonit amb notes de baies macerades, prunes i espècies de gingebre, taní arrodonit i refrescant. Final llarg, intens i dolç, molt agradable i càlid amb bon equilibri. (Andreas Larsson, 2018. Millor Sommelier del Món el 2007)

Bon maridatge amb diferents tipus de formatges i xocolates. La temperatura idònia de servei és al voltant dels 13°C.

Varietats: 100 % Garnatxa negra
Grau alcohòlic: 15,0 %vol.
Acidesa (en tartàric): 8,2 g/l
pH: 3,08
Sucre residual: 252 g/l

Darrers reconeixements:

Punts Peñín 2018: 90 p
Punts Parker 2014: 93 p
Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,42 p
Andreas Larsson 2018: 92 p

