



SUPERMARFIL

“Arqueologia enològica”

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 a la meitat del s XX que va deixar d'elaborar a finals dels 60´
S'embotellen anualment molt poques ampolles per garantir la qualitat, l'excepcionalitat i l'envelliment idoni del vi.

Color daurat fosc. Nas complex, madur i intens de fruits secs, encara amb alguns matisos florals i a raïm. El paladar és abocat amb una intensitat de sabor a nou fina i molt sabor. Amb final llarg i complex.

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 12°C.

Varietats: 100 % Pansa Blanca

Grau alcohòlic: 13,7 %vol.

Acidesa (en tartàric): 5,50 g/l

pH: 3,24

Sucre residual: 10 g/l

