



MARFIL MOLT DOLÇ (solera 2003)

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.

En aquest vi la Pansa blanca mostra la seva cara més espectacular i original fent honor al seu nom: "pansa de Pansa".

S'elabora en anys concrets on la meteorologia permet la sobremaduració i pansificació del raïm fins a concentracions de sucres increïblement elevades.

Vi naturalment dolç on els llevats no poden fermentar tots els sucres del raïm quedant-ne més de 250g/l. La deshidratació originada durant la pansificació concentra tant sucres, com àcids i aromes donant lloc a un líquid preciós de color or, amb notes de mel i caramelitzacions.

Les diferents anyades es van amalgamant a través de la criança dinàmica en forma de "soleres i criaderes".

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 taronja mig profund amb un to de coure. Nas intens, encara hi ha fruites joves, baies triturades, notes florals, pruna dolça, tabac i espècies seques. El paladar és bastant dolç amb un alcohol alt però integrat, bona frescor, ben equilibrat en un estil complex i madur amb bona capacitat per a beure. (Andreas Larsson, 2018. Millor Sommelier del Món el 2007)

Vi ideal per maridar amb formatges blaus, gelats cremosos o de vainilla, turrons, bombons, pasteleria, profiteroles, crema catalana, Una copa d'aquest vi ja és el postre !

La temperatura idònia de servei és al voltant dels 13°C.

Varietats: 100 % Pansa Blanca
Grau alcohòlic: 15,0 %vol.
Acidesa (en tartàric): 7,6 g/l
pH: 3,03
Sucre residual: 256 g/l

Darrers reconeixements:

Punts Peñín 2018: 92 p
Punts Parker 2014: 93 p
Guia de Vins de Catalunya 2018: 9,54 p
Andreas Larsson 2018: 90 p

