



IVORI BLANC MAGNUM 2017

Vi blanc criat amb lies. Fruita, flors i fumats. Volum i equilibri, llarg,

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 sulfurós mínimes i responsables que assegurin la correcta evolució del vi i la seguretat alimentària dels consumidors.

Parcela: Vinya Rials

Clima: Mediterrani marítim

Sòl: Granodiorites arenoses ("sauló")

Varietats: 60% Garnatxa blanca, 40% Pansa blanca

Edat mitjana dels ceps: 85 anys

Alçada i exposició de la parcel·la: 100 m, S, E

Formació: Royat doble

Tipus viticultura: Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

Producció Hectària: 15 Hl

Criança: fermentat i criat en bóta de 500 litres 6 mesos amb les pròpies lies

Grau alcohòlic : 14,0 % vol.

Producció anual: 900 ampolles

Darrers reconeixements:

Punts Peñín 2021: 93 p

