



# IVORI NEGRE 2008 MAGNUM

*Has tastat alguna Garnatxa negra amb Syrah d'Alella amb més de 10 anys d'ampolla?*

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.

Els raïms estan seleccionats de dues finques localitzades a la Vall de Rials. Les produccions són petites i equilibrades. La base varietal és la Garnatxa negra complementada pel Syrah. Vi criat durant 12 mesos en bótes de 500 litres de roure francès.

**Parcela:** Vinya Rials

**Clima:** Mediterrani marítim

**Sòl:** Granodiorites arenoses ("sauló")

**Varietats:** 70% Garnatxa negra, 30% Syrah

**Edat mitjana dels ceps:** 35 anys

**Alçada i exposició de la parcel·la:** 100 m, SE

**Formació:** Royat doble

**Tipus viticultura:** Ecològica sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics

**Producció Hectària:** 22 HI

**Criança:** 12 mesos bótes de 500 litres (roure francès)

**Grau alcohòlic :** 14,5 % vol.

**Producció anual:** 500 ampolles

**Reconeixements:**

Punts Peñín 2021: 90 p

