

# VERMUT BLANC BARBABIANCO

*Original vermut blanc elaborat amb Pansa blanca*



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 asseguren la correcta evolució del vi i la seguretat alimentària dels consumidors.

**El nostre objectiu:** produir el vermut més fi elaborat amb el millor vi. Hem utilitzat la garnatxa negra que produïm a Alella per als nostres grans vins negres. Hem seleccionat a mà les millors herbes i espècies del Mediterrani, evitant les espècies més dolces sobre les més amargues. Macerem les espècies directament al vi un cop finalitzada la fermentació. Finalment endolcim el vermut amb most (suc de raïm) fins assolir nivells òptims. El vi negre és el protagonista d'aquest vermut, la dolçor passa a un segon terme, la dolçor és menor que la que tenen els vermuts més clàssics.

**Gust:** color daurat. **Nas** amb aromes de bosc mediterrani, balsàmics i notes cítriques. En **boca** podem apreciar un bon equilibri d'herbes mediterrànies i cítrics. Final amarg proporcionat per les herbes clàssiques dels vermuts.

**Parcela:** Vinya Rials

**Clima:** Mediterrani marítim

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

**Varietats:** 100% Pansa blanca

**Edat mitjana dels ceps:** 35 anys

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

**Formació:** Royat doble

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

**Producció Hectària:** 32 Hl

**Criança:** 18 mesos en bótes de roure francès

**Grau alcohòlic :** 15,0 % vol.

**Sucre residual:** 85 g/l

**Producció anual:** 5. 000 ampolles

