

42a Festa de la Verema d'Alella (*per saber més de vins*).

Alella Vinícola (*Marfil Blanc Clàssic 2015*)

Elaboració

El raïm prové de vinyes pròpies on treballem de manera ecològica (no herbicides, no insecticides, no adobs inorgànics). Al celler es treballa amb mínima intervenció i dosis de sulfurós mínimes.

S'ha criat en inoxidable amb les pròpies lies fines des del mes de novembre fins l'abril per donar-li untuositat, volum i millor evolució al pas del temps.

Rambla d'Àngel Guimerà, 62

08328 Alellaç

93 540 38 42

www.alellavinicola.com

comercial@alellavinicola.com

Nota de tast

Color

Groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net, brillant i transparent.

Aromes

En nas trobem una intensitat elevada d'aromes afruitats. Destaquen notes de poma, pera dolça, cítrics i alguns aromes més melosos (mel).

En boca

Presenta una frescor notable equilibrada amb el grau alcohòlic i els sucres residuals, tot el conjunt acompanyat per la textura característica que s'hi troba als vins de Pansa blanca d'Alella. Sabors que recorden l'aroma trobat en nas, final de gust intens i de recorregut mig.

Tipus de vi

Blanc

Varietats de raïm

60% Pansa blanca 40% Garnatxa blanca

Fitxa tècnica

- Grau alcohòlic: 13°
- Anyada: 2015



42a Festa de la Verema d'Alella *(per saber més de vins).*

Alta Alella *(AA Cau d'en Genís 2015)*

Elaboració

Vi blanc sec procedent d'agricultura ecològica, elaborat amb la varietat Pansa blanca. Selecció dels millors grans de raïm de la parcel·la més antiga de la finca (més de 60 anys). La seva criança sobre mares fines li dona una expressió més marcada de l'anyada així com capacitat d'envelliment.

Cami Baix de Tiana, s/n
08328 Alella
93 469 37 20
www.altaalella.cat
info@altaalella.cat

Nota de tast

Color
Groc verdós amb tonalitat serosa.

Aromes
Aroma nerviós, directe, metàl·lic, molt característic del sauló.

En boca
Atac fresc, salobre, mineral, molt persistent i llarg.

Tipus de vi
Blanc

Varietats de raïm
100% Pansa blanca

Fitxa tècnica
· Grau alcohòlic: 12,5°
· Anyada: 2015



42a Festa de la Verema d'Alella (*per saber més de vins*).

Bouquet d'Alella (*Bouquet d'A Blanc+ 2015*)

Elaboració

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Maceració pel·licular pre-fermentativa. Premsat suau amb l'aprofitament exclusiu del most flor. Fermentat en bótes noves de roure durant 3 setmanes (cada varietat per separat) amb una criança posterior de 4 mesos sobre les seves mares.

Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
93 555 69 97 - 626 683 154
www.bouquetdalella.com
bouquetda@bouquetdalella.com

Nota de tast

Color

Groc brillant amb tons daurats

Aromes

Maduresa aromàtica amb suaus tocs de criança. Aromes de fruites blanca dolça madura amb suaus tocs de vainilla, mantega...

En boca

Atac franc, pas de boca ample i retrogust molt persistent. Acidesa equilibrada. Gustos de fruita madura combinats amb sensacions de bóta.

Tipus de vi

Blanc fermentat en bóta

Varietats de raïm

Pansa blanca
i Garnatxa blanca

Fitxa tècnica

- Grau alcohòlic: 12,5º
- Producció limitada: 3.999 ampolles
- Anyada: 2015



42a Festa de la Verema d'Alella (*per saber més de vins*).

Can Roda (SO 2013)

Elaboració

Verema manual en caixes de 20 Kg. Premsat de raïm sencer en premsa pneumàtica, desfangat estàtic del most a 12°C durant 24 hores i posterior fermentació alcohòlica controlada a 14°C durant 18 dies en acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla pel mètode champenoise durant uns 40 dies a 13°C i posterior criança sobre les seves lies durant un període mínim de 12 mesos fins al moment del desgorjat. Procés d'aclarit i desgorjat manual sense addició de licor d'expedició.

Mas Can Roda, s/n
08107 Santa Maria de Martorelles
93 579 44 48
www.cellercanroda.cat
cellercanroda@gmail.com

Nota de tast

Color

Groc palla pàl·lid i reflexes verdosos, brillant, llàgrima mitja, amb bombolleig alegre i constant, bombolla mitja, formant una ample corona i persistent.

Aromes

Fresques i varietales amb record vegetal (fonoll, herba tallada, balsàmic), floral (rosa, flor de taronger) i fruita blanca (pera, poma verda) amb suau record de llevat i forn de pa.

En boca

L'entrada en boca es veu refrescada per un carbònic potent, sensació cítrica i una mica dolçenca per la criança sobre llevats, de final directe i franc, i postgust lleugerament mineral (alga, salinitat).

Tipus de vi

Escumós

Varietats de raïm

83% Pansa blanca
17% Muscat

Fitxa tècnica

· Grau alcohòlic: 11,85°
· Anyada: 2013



42a Festa de la Verema d'Alella (*per saber més de vins*).

Joaquim Batlle (*Foranell Garnatxa blanca 2011*)

Elaboració

A Celler Quim Batlle potenciem en el cultiu els dos aspectes que són particulars del terreny: el mar (foranell és el vent que va del mar a la muntanya) que ens dóna el caràcter salí dels vins, i el sauló blanc, que confereix una mineralització extraordinària als nostres vins. Si a aquests dos aspectes sumem una producció baixa de raïm, el resultat és un vi amb una marcada salinitat i un gra de mineralització elevat.

La Sentiu, s/n
08391 Tiana
93 395 45 27
www.vinosdealella.com
celler@joaquimbattle.com

Nota de tast

Color
Tons verdosos típics dels vins de la zona.

Aromes
Bona estructura aromàtica gràcies a una exposició front el mar i a una altitud de 308m, que assegura un contrast tèrmic molt pronunciat, amb dies molt calorosos, suavitzat per la brisa marina, el Foranell, i les nits fresques.

En boca
La varietat aporta aromes primaris de base cítrica (mandarina i arenga entre altres), amb notes molt acusades de fruita madura (préssec, plàtan), mentre que el terrer dóna sabors d'espècies i minerals. Excel·lent estructura en boca, amb pas ampli i un final molt persistent.

Tipus de vi
Blanc

Varietats de raïm
100% Garnatxa blanca

Fitxa tècnica
· Grau alcohòlic: 14%
· Anyada: 2011



42a Festa de la Verema d'Alella *(per saber més de vins).*

Raventós d'Alella *(Tina Santa Maria 2015)*

Elaboració

Aquest vi correspon a la selecció de la millor tina de Raventós d'Alella Pansa blanca 2015: la Tina Santa Maria. Premsat del raïm sencer. Fermentació molt lenta i a temperatura controlada de 16°C en barrica de roure francès de 500 l i tina d'acer inoxidable. La Pansa blanca procedeix de vinyes velles de més de 50 anys de Martorelles i Santa Maria de Martorelles.

Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015, les elevades temperatures de l'estiu i la gelada d'algunes vinyes de la Roca del Vallès la primavera passada, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior. Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura amb matisos de flor blanca.

Can Matons. BV-5006
08106 Santa Maria de Martorelles
93 395 08 11
www.glevaestates.com
info@glevaestates.com

Nota de tast

Color
Groc amb reflexes verdosos.

Aromes
Aroma intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat. Destaquen les aromes de fruita blanca com el préssec i lleugeres notes florals.

En boca
És un vi amb volum i amb un llarg post-gust.

Tipus de vi
Blanc

Varietats de raïm
100% Pansa blanca

Fitxa tècnica
· Grau alcohòlic: 12,5°
· Anyada: 2015



42a Festa de la Verema d'Alella (*per saber més de vins*).

Roura (*Merlot 2015*)

Elaboració

Aquest vi ha tingut una maceració de 8 hores i una posterior fermentació de 10 dies, a una temperatura de 15°-16°.

Vall de Rials, s/n
08328 Alella
93 352 74 56
www.roura.es
roura@roura.es

Nota de tast

Color
Rosa intens, de superfície brillant.

Aromes
Intensitat mitja, amb records de petites fruites vermelles.

En boca
Bona entrada, viu, amb bona aroma en boca i retrogust franc de persistència mitjana.

Tipus de vi
Rosat

Varietats de raïm
100% Merlot

Fitxa tècnica
· Grau alcohòlic: 12,5°
· Anyada: 2015



42a Festa de la Verema d'Alella *(per saber més de vins).*

Serralada de Marina *(100% Pansa blanca)*

Elaboració

Mètode tradicional (Champenoise) de segona fermentació a l'ampolla (9 mesos de criança en rima).

Agricultura, 34
08107 Martorelles
93 570 45 34
www.serraladadelamarina.com
info@serraladadelamarina.com

Nota de tast

Color

Groc palla pàl·lid, amb formació de rosari de bombolla fina constant i persistent corona.

Aromes

Recorden les notes de criança (pa sec torrat, brioix, llevat) amb fons de fruita madura (plàtan, préssec blanc), pell de taronja i predomini de notes minerals (algues, salobre).

En boca

Rodó i sedós en boca, amb carbònic mitjanament integrat, on la sequedat en sucres queda compensada pel seu to cremós. Fruitat i final lleugerament amarg.

Tipus de vi

Escumós

Varietats de raïm

100% Pansa blanca

Fitxa tècnica

- Grau alcohòlic: 12%
- Producció: 5.000 ampolles aprox.

