

DOTZEVINS ALELLA

És un vi d'agricultura ecològica fet amb raïms de Pansa Blanca i Garnatxa Blanca molt característics d'aquesta DO que, juntament amb la terra de sauló i la proximitat del mar, el fan un vi Mediterrani en estat pur. Us presentem un vi blanc jove, sedós, elegant i amb una acidesa equilibrada. L'elabora el celler "Bouquet d'Alella" especialment per a nosaltres i ha obtingut una molt bona puntuació a la guia de vins de Catalunya.

DO ALELLA

La DO Alella compta amb una producció molt petita, de 560 hectàrees de vinya localitzades en 18 municipis al nord de la província de Barcelona. És la població d'Alella el principal centre productor de la zona. El clima suau i les poques pluges que s'hi registren afavoreixen el cultiu de la Pansa blanca, el Xarel·lo o la Garnatxa blanca. Tots són raïms blancs que es produeixen en diferents formats: vins secs, semisechs o afruitats de moderada graduació alcohòlica i molt aromàtics. També s'hi produeixen en menor quantitat, vins negres d'Ull de Llebre i Cava. La DO compta amb uns 137 viticultors i només 6 cellers productors, que comercialitzen uns 800.000 litres de vi.

"TERROIR"

El raïm prové de costers de sauló propers a la població d'Alella i encarrats al mar, on els hi toca el sol tot el dia. El sauló, de fet, és molt permeable i permet a les arrels de la vinya aprofundir en el substrat per a la cerca d'aigua. A més, el seu característic color blanquinós propicia la reflexió de la llum del sol, facilitant la maduració del raïm. La marinada i la protecció als vents que exerceix la serralada litoral afavoreixen un clima suau que aporta als raïms de la DO d'Alella una expressió particular i genuïna. En conjunt és una petita DO on perviu tot l'encant de ser una de les més antigues de Catalunya.

ELABORACIÓ

Vi d'agricultura ecològica elaborat de forma moderna. Verema manual en caixes de 18 Kg. Maceració pel·lucular prefermentativa. Premsat suau amb aprofitament exclusiu del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15 °C. en dipòsits inoxidables durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Criança sobre les mares del vi durant 6 mesos fent "batonage". Producció limitada de 1.390 ampolles.

CUPATGE

GARNATXA BLANCA	50%
PANSA BLANCA	45%
CHARDONNAY	5%

NOTES DE TAST

Sedós, elegant i amb una agradable frescor i acidesa equilibrada. Entrada suau en boca, evolucionant cap a les fruites i un final llarg amb persistència. En nas, fresc, amb notes de fruites com la pera, el meló madur i el litxi, amb un toc salí i fragància cítrica. Color groc palla lluminós i reflexos característics verdosos, net i brillant.

MARIDATGE

Formatges no massa curats, embotits com la catalana, la botifarra d'ou amb foie, plats de closca i marisc al vapor, peix i carns blanques, amanides, entremesos, plats de pasta amb salses suaus.

Rendiment **5.000 Kg / Ha**

Alella

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018



6 mesos
EN MARES



de 9°C a 11°C
TEMPERATURA DE SERVEI



12%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA