

DOTZEVINS ALELLA

Es un vino de agricultura ecológica hecho con uvas de Pansa Blanca y Garnacha Blanca muy características de esta DO que, junto con la tierra arenosa y la proximidad del mar, lo convierten en un vino Mediterráneo en estado puro. Os presentamos un vino blanco joven, sedoso, elegante y con una acidez equilibrada. Nos lo elabora la bodega "Bouquet de Alella" especialmente para nosotros y ha obtenido una muy buena puntuación en la guía de vinos de Cataluña.

DO ALELLA

La DO Alella cuenta con una producción muy pequeña, de 560 hectáreas de viñedo localizadas en 18 municipios en el norte de la provincia de Barcelona. Es la población de Alella el principal centro productor de la zona. El clima suave y las pocas lluvias que se registran favorecen el cultivo de la Pansa Blanca, el Xarel·lo o la Garnacha blanca. Todos son uvas blancas que se producen en diferentes formatos: vinos secos, semisecos o afrutados de moderada graduación alcohólica y muy aromáticos. También se producen en menor cantidad vinos tintos de Tempranillo y Cava. La DO cuenta con unos 137 viticultores y sólo 6 bodegas productoras, que comercializan unos 800.000 litros de vino.

"TERROIR"

La uva proviene de laderas de arena cercanas a la población de Alella y encaradas al mar, donde les da el sol todo el día. La arenisca, de hecho, es muy permeable y permite a las raíces de la vid profundizar en el sustrato para la búsqueda de agua. Además, su característico color blanquecino propicia la reflexión de la luz del sol, facilitando la maduración de la uva. La marinada y la protección a los vientos que ejerce la cordillera litoral favorecen un clima suave que aporta a las uvas de la DO Alella una expresión particular y genuina. En conjunto es una pequeña DO donde pervive todo el encanto de ser una de las más antiguas de Cataluña.

ELABORACIÓN

Vino de agricultura ecológica elaborado de forma moderna. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. Maceración pelicular prefermentativa. Prensado suave con aprovechamiento exclusivo del mosto flor. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 15 °C. en depósitos inoxidables durante 3 semanas (cada variedad por separado). Crianza sobre las lías del vino durante 6 meses haciendo "batonage". Producción limitada de 1.390 botellas.

CUPAJE



NOTAS DE CATA

Sedoso, elegante y con una agradable frescura y acidez equilibrada. Entrada suave en boca, evolucionando hacia las frutas y un final largo con persistencia. En nariz, fresco, con notas de frutas como la pera, el melón maduro y el lichi, con un toque salino y fragancia cítrica. Color amarillo pajizo luminoso y reflejos característicos verdosos, limpio y brillante.

MARIDAJE

Quesos no demasiado curados, embutidos como la catalana, la butifarra de huevo con foie, platos de cáscara y marisco al vapor, pescado y carnes blancas, ensaladas, entremeses, platos de pasta con salsas suaves.

Rendimiento **5.000 Kg / Ha**

Alella

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÓGICA

2018

 **6 meses**
EN LÍAS

 **de 9°C a 11°C**
TEMPERATURA DE SERVICIO

 **12%**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

 **75 cl.**
CONTENIDO BOTELLA