

Producto: **Vora la Mar**

Bodega: Alella Vinícola

Zona/D.O: Alella - Catalunya - España



## Descripción corta:

Vino blanco creada en equipo, entre la bodega Alella Vinícola y los sumilleres de Wine is Social. Hecho de Pansa Blanca, bajo la DO Alella.

## Datos técnicos

<b>Graduación:</b>	12	<b>País:</b>	España
<b>Productor:</b>	Alella Vinícola	<b>Región:</b>	Catalunya
<b>Símbolo:</b>	Blanco Ligero	<b>Sulfitos:</b>	Sí
<b>Tipo de viticultura:</b>	Viticultura ecológica	<b>Vegano:</b>	No
<b>Volumen:</b>	750ML	<b>Zona/D.O.:</b>	Alella
<b>Variedades:</b>	Pansa Blanca	<b>Elaboración:</b>	Lías, Inox

## Descripción:

Vino blanco creada en equipo, entre la bodega Alella Vinícola y los sumilleres de Wine is Social. Hecho de Pansa Blanca, bajo la DO Alella.

Una exquisita Pansa Blanca (Xarel.lo) de la DO Alella. Creada en equipo, entre la bodega Alta Alella y los sumilleres de Wine is Social. Es un homenaje a la ciudad de Barcelona, creado con su uva autóctona y procedente de los viñedos más cercanos a la ciudad, a solo 10kms. "Vora la Mar" significa "al lado del mar" y es que los viñedos se encuentran a 2 km del Mediterráneo. Rezuma aromas florales y cítricos, y un ligero toque salino que evoca el frescor del mar tan cercano, limpio, puro y cristalino. Este vino blanco forma parte de la serie de SOCIAL WINES de Wine is Social. Son vinos elaborados a 3 bandas por nuestros sommeliers, viticultores y enólogos que nos enamoran. Son vinos modernos, tanto en su imagen como en su carácter fresco y "disfrutón", que intentan contar historias para atraer a este maravilloso mundo a l@s winelovers jóvenes, de edad o de espíritu.

## Prueba a encontrar estos aromas:



Limón



Manzana



Pera

## La bodega: Alella Vinícola

Alta Vinícola es la culminación de un proyecto familiar que empezó a principios de los noventa. El enólogo y emprendedor Josep María Pujol-Busquets, junto a Cristina Guillén, su mujer, iniciaron ésta aventura enológica con la adquisición de la finca Can Genís, de reminiscencia noucentista, que encontramos en la zona agrícola del Parque Natural de la Serralada de Marina. Desde sus inicios, toda la producción de Alta Alella se ha basado en la agricultura ecológica certificada, consciente de mantener una biodiversidad y un ecosistema agrícola equilibrados que respetan la flora y fauna autóctonas del medio. Actualmente su hija Mireia está plenamente integrada en el proyecto, asegurando la continuidad de la bodega.

## Zona vinícola: Alella

A tan solo 20 minutos de Barcelona, encontramos esta histórica zona vinícola. La DO mas pequeña de Catalunya se encuentra entre el mar y la montaña, sobre un suelo de

textura arenosa que proviene de la descomposición del subsuelo de granito, llamado “sauló”. Son muchas las variedades que crecen en esta zona, pero la variedad reina es la Pansa Blanca (Xarel·lo). Conocidos ya en época romana, estos vinos de calidad fueron de los mas exportados de Catalunya, aunque actualmente mantiene una batalla contra la expansión urbana. Los vinos con vistas al Mediterraneo distan de los que se elaboran al otro lado de la montaña, aumentando así la gran cantidad de tipologías de vino que puedes degustar. “Al pot petit hi ha la bona confitura” (en el bote pequeño, está la buena confitura), esta expresión catalana define muy bien la DO Alella, un territorio pequeño con vinos extraordinarios.

### **Cómo se ha elaborado:**



Inox



Lías

### **Consejos de maridaje - Blanco Ligero**

Una tipología de vinos ligeros y frescos, que acompaña bien alimentos ligeros poco condimentados y de aromas cítricos o de hierbas frescas.

### **Prueba a combinarlo con:**

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son vinos ideales para quesos frescos. También para ensaladas y verduras y hortalizas crudas. Prueba a condimentarlos con cítricos y hierbas aromáticas.