

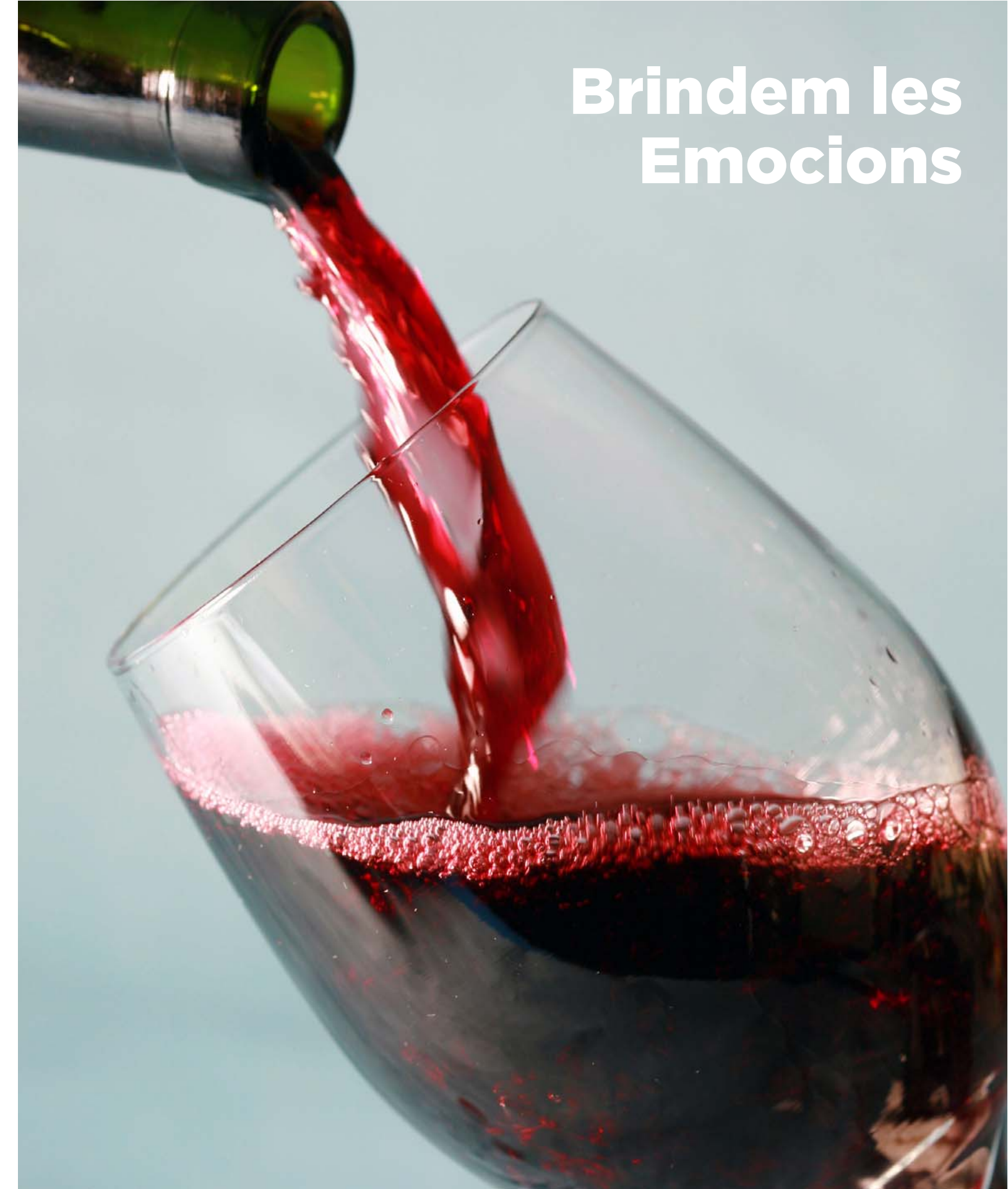
Papers de vi

Núm. 64 · Juny 2020

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

ESPECIAL VINOGRAFIA NÚM. 4





**Brindem les
Emocions**

EMO[•]CIONS
SORLI

Plaça Can Nolla, 1, Vilassar de Dalt 937 539 347

Tens a les mans la quarta edició de la Vinografia dels Alella, una mena de catàleg que *Papers de vi* edita cada quatre anys i que té per objectiu aplegar, de manera exhaustiva, tots els vins que es produeixen al territori DO Alella. Té un afany informatiu evident, però alhora es converteix en un treball que permet prendre el pols de la DO Alella i de la capacitat productiva dels seus cellers. Segons les xifres, el cor de la DO batega amb més força i més energia que mai! L'edició 2016 va aplegar 132 referències i avui us en presentem 179! La Vinografia dels Alella s'ha revelat, a més, com una eina de gran utilitat no només per als afeccionats al vi, sinó també per als professionals: distribuïdors, sommeliers i restauradors l'utilitzen amb freqüència a l'hora de crear les seves carteres, maridatges i cartes.

A l'hora de definir els criteris per triar els vins que hem considerat que havíem d'incloure a la Vinografia, hem decidit que hi tenen cabuda els que:

- S'elaboren amb raïm de vinyes situades a qualsevol dels trenta municipis del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès que configuren la Denominació d'Origen Alella.
- S'elaboren en cellers situats en algun d'aquests municipis.

Establerta la norma, hem decidit donar cabuda a algunes excepcions que a continuació expliquem i justifiquem.

- Els escumosos de les marques Titiana i Parxet. Si bé fan la segona fermentació i la criança en ampolla a les instal·lacions que Parxet té a Avinyonet del Penedès, les elaboracions dels vins base es duen a terme a Can Matons (Santa Maria de Martorelles), seu del celler Raventós d'Alella, amb raïm del territori DO Alella.
- Els vins de la Vinya d'en Sabater, de Santa Coloma de Gramenet. Aquest municipi està en tràmits per entrar a formar part de la DO Alella. El vi s'elabora a Alella Vinícola.
- El vi Besàvia, dels Bardissots. El raïm, de varietats tradicionals de la Denominació d'Origen Alella, prové d'una vinya vella situada a Cardedeu, a poca distància del límit de la DO. El vi s'elabora al celler Oriol Artigas.
- El vi 3 Porcs. S'elabora al celler Oriol Artigas amb raïm de les DO Alella, Terra Alta i Penedès.
- El vi Parcel·les, que elabora Caves Blancher a Sant Sadurn d'Anoia amb pansa blanca de la seva finca de Can Canjon, a Teià.

Trobareu els vins organitzats per grups, segons la seva tipologia, i per ordre alfabètic. En aquesta nova edició hem canviat la manera de classificar els vins blancs. Considerem blancs joves els que surten a la venda abans de la verema següent a la seva anyada (hagin passat per barrica o no). I són blancs de criança els que surten a la venda passada la verema següent. Hem introduït un nou concepte a les fitxes dels vins: el vi de parcel·la. Definim així els vins que s'elaboren amb raïm provinent d'una única parcel·la, sempre que el productor argumenti que ho fa així perquè considera que val la pena vinificar aquella parcel·la separadament perquè el sòl o l'orientació hi aporten característiques que representen un valor afegit.

Hi trobareu vins dels trenta-un cellers, viticultors i comerciants de vins següents:

Albert Federico	Mas Salagros
Alella Vinícola	Masia Coll de Canyet
Alta Alella	Mario Rovira
Ànima d'Alella	Oriol Artigas
Blancher	Papers de vi
Bouquet d'Alella	Parxet
Can Mora d'Agell	Raventós d'Alella
Can Roda	Roura
Castillo de Sajazarra	Talcomraja
Celler de les Aus	Testuan
Dotzevins	Titiana
Els Bardissots	Vidalba Experiències
Grameimpuls – Aj. de Santa Coloma	Vins de la Memòria
INS Alella	Wine's Ocean
Quim Batlle	Wineissocial
L'artesà del temps	

La Vinografia dels Alella 2020 inclou 179 referències, distribuïdes de la manera següent:

46 blancs joves	1 escumós dolç
20 blancs de criança	3 escumosos brut
15 rosats	27 escumosos brut nature
16 negres joves	7 escumosos rosats
23 negres de criança	7 vermuts i vins aromatitzats
14 dolços i generosos	

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA

Carrer Eduard Serra i Güell, 2 - 08328 Alella
redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat

Publicitat: **Òscar Pallarès** (654 40 40 43)
oscar@papersdevi.cat

Director: **Ramon Ruiz Bruy**
Redactor en cap: **Òscar Pallarès**
Maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Martí Crespo**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Aquesta edició de la Vinografia dels Alella ha comptat amb el suport de:



Amb el suport de:



RAVENTÓS D'ALELLA




ALTA ALELLA
MIRGIN

Vocació de transparència



www.altaaella.wine @ f t @altaaella

ALTA ALELLA, CAMÍ BAIX DE TIANA S/N, ALELLA 08328, BCN-SPAIN

Blancs joves



6 Vincles Talcomraja Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 12,50 €



AA Tallarol Celler de les Aus DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Fermentació espontània en àmfores de sauló de la finca d'Alta Alella i en dipòsits ovals de ciment basats en argila (*oeuf de Beaune*). Sis mesos de criança sobre mares. Disponible en format màgnum (PVP: 29,95 €)

PVP: 13,50 €



Alellenca Raventós d'Alella DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus. De venda exclusiva en supermercats Aldi.

PVP: 9 €



Alta Alella Cau d'en Genís Alta Alella DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: Coster de Salvans (Tiana), plantada el 1959. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsits ovals de ciment basats en argila (*oeuf de Beaune*). Disponible en format màgnum (PVP: 35 €).

PVP: 15 €



Alta Alella Parvus Chardonnay Alta Alella DO Alella

Varietats: Chardonnay
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Fermentació en barriques de roure francès i tres mesos de criança.

PVP: 10 €



Alta Alella PB Alta Alella DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Curta maceració pel·licular.

PVP: 8,75 €



Bouquet d'Alella Blanc Bouquet d'Alella DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Fermentació de cada varietat separatament. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox fent *bâtonnage*.

PVP: 9 €



Brizat Testuan DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular durant quatre mesos. Elaborat a Alella Vinícola. A la venda al final del 2020.

PVP: 15,50 €



La Bodega
de Vilassar

VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits, formatges, conserves, croquetes i un gran assortit de productes gourmet.
SOPARS GOURMET AMB RESERVA PRÈVIA

C/ Sant Antoni, 9 - Vilassar de Dalt
Tel. 937 308 226 - 673 542 712
labodeguetadevilassar@gmail.com
bodeguetavilassar.com



Blancs joves



Can Mora Blanc

Can Mora d'Agell
DO Alella

Varietats: Chardonnay
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Maceració pel·licular.

PVP: 6,50 €



El Badiu

Vins de la Memòria
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Fermentació espontània, criança d'una part en bocoi de castanyer i una altra part en inox, en contacte amb les pells i posterior *bâtonnage* durant quatre mesos. Sense filtrar ni clarificar. Elaborat a Can Roda.

PVP: 23 €



Dotzevins Alella

Dotzevins
DO Alella

Varietats: 50% garnatxa blanca, 45% pansa blanca, 5% chardonnay
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Elaborat per Bouquet d'Alella. Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox.

PVP: 10,50 €



El Dimoni Blanc

Wine's Ocean
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox.

PVP: 13,25 €



Entre Amics Blanc

Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietats: 50% pansa blanca, 50% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica.

PVP: 6 €



In Vita

Castillo de Sajazarra
DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% sauvignon blanc
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Tres mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Vi *kosher*. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 7 €



La Bella

Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: vinya de Sarriera (Martorelles), plantada el 1939. Llevats autòctons, fermentació espontània amb les pells. Set mesos de criança sobre mares, 75% en inox i 25% en barrica de 500 litres. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 56 €).

PVP: 27 €



La Bentrabada

Ànima d'Alella
Sense DO

Varietats: 75% pansa blanca, 25% parellada
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica i biodinàmica. Sense sulfits afegits. Set mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Elaborat al celler Oriol Artigas. A la venda a partir del novembre del 2020.

PVP: 15 €



La Bèstia

Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: les Licorelles (Martorelles), plantada el 1921. Llevats autòctons, fermentació espontània amb les pells. Set mesos de criança sobre mares, 25% en barrica de 500 litres i 75% en inox. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 56 €).

PVP: 27 €



celler jordana

Rbla. Angel Guimera n° 60
ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 931806678

VENDA I DEGUSTACIÓ D'EMBOTITS, FORMATGES, VINS I CAVES

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte
Dimarts tancat





La Canya
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: 50% pansa blanca, 35% godello, 10% garnatxa blanca, 5% picapoll
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Maceració pel·licular. Set mesos de criança sobre mares. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 13 €



La Flamenca
Mario Rovira
DO Alella

Varietats: 70% pansa blanca, 30% macabeu
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Collit aviat buscant-hi frescor. Fermentació espontània. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox, barrica de mançanilla i ou ceràmic. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 12,50 €



La Perla
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: vinya Santa Maria (Santa Maria de Martorelles), plantada el 1917. Llevats autòctons, fermentació espontània de raïms sencers. Set mesos de criança sobre mares. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 27 €



La Rumbera
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Maceració pel·licular. Set mesos de criança sobre mares, 75% en dipòsit de fibra de vidre i 25% en inox. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 34 €).

PVP: 16 €



Lanurieta
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus. De venda exclusiva en restaurants de la cadena Montevideo.

PVP: -



Les campanes de Lima
L'artesà del temps
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox.

PVP: 9,97 €



Les Costes
Albert Federico
DO Alella

Varietats: Picapoll
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Agricultura ecològica. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox.

PVP: 15 €



Mar de Alella
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus. De venda exclusiva en supermercats Lidl.

PVP: 9 €



Marfil Clàssic
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares, 85% en dipòsit d'inox i 15% en barrica de roure. Certificat vegà.

PVP: 8,25 €



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07





Marfil Sec
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: la Solana (Teià). Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares, 85% en dipòsit d'inox i 15% en barrica de roure. Certificat vegà.

PVP: 8,25 €



Orígens Blanc
Masia Coll de Canyet
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Vi novell, surt a la venda l'1 de novembre.

PVP: 7 €



Pansa Blanca
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus. Disponible en format màgnum (PVP: 19,40 €) i 0,5 litres (PVP: 6,35 €).

PVP: 9 €



Pansa Blanca Sense Sulfit
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Sense sulfit afegits. Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus.

PVP: 9 €



Parcel·les Blancher
DO Catalunya

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Elaborat a caves Blancher, Sant Sadurní d'Anoia, amb pansa blanca de Can Canjon (Teià).

PVP: 7,50 €



Pansa Albert Federico
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Agricultura ecològica. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox.

PVP: 9 €



Sarriera
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: Valldoríolf (la Roca del Vallès). Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus.

PVP: 12,45 €



Sauvignon blanc Roura
DO Alella

Varietats: Sauvignon blanc
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Fermentació a temperatura controlada de 14 graus.

PVP: 8 €



Sepo
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Raïm de vinyes joves. Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 15 graus.

PVP: 6,99 €



Serralada de Marina Pansa Blanca
Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica.

PVP: 7,65 €



Serralada de Marina Pas de les Bruixes
Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular.

PVP: 9 €



So de Masia Can Roda Pansa Blanca
Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Raïm provinent el 60% de vinya vella i el 40% de vinya jove. Finques vinificades separatament. Disponible en format màgnum (PVP: 15,30 €).

PVP: 7,65 €



So de Masia Can Roda
Pansa Blanca-Muscat
Can Roda
DO Alella

Varietats: 80% pansa blanca, 15% muscat, 5% chardonnay
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració prefermentativa del muscat. Finques vinificades separatament.

PVP: 7,65 €



Tina 9
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Raïm procedent de vinyes velles. Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus.

PVP: 12,45 €



Tina 20
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Vi de parcel·la: Valldoríolf (la Roca del Vallès). Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus. Disponible en format màgnum (PVP: 26,85 €).

PVP: 12,45 €



Vinya Can Vilar-Vi Blanc
Mas Salagros
DO Alella

Varietats: Pansa blanca i garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Elaborat per Bouquet d'Alella. Agricultura ecològica. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. De venda exclusiva a l'hotel Mas Salagros.

PVP: -



Vinya d'en Sabater Blanc
Grameimpuls-Ajuntament de Santa Coloma
Sense DO

Varietats: 60% pansa blanca, 40% picapoll
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Raïm procedent de la Vinya d'en Sabater, vinya experimental de Santa Coloma de Gramenet. Set mesos de criança en àmfora i tres en ampolla. Vi no comercial, només se serveix en actes públics. Producció limitada de 900 ampolles.

PVP: No es troba a la venda



Viognier
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Viognier
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus (el 20% en barrica de roure francès).

PVP: 11,90 €



Vora la mar
Wineissocial
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alta Alella. Agricultura ecològica. Tres mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox.

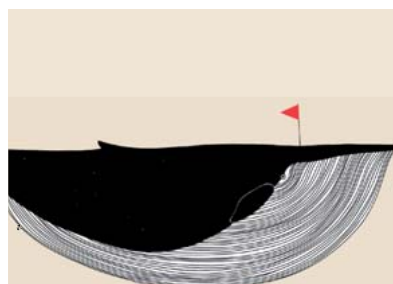
PVP: 12,50 €



Xarel·lo-Pansa Blanca
Roura
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Fermentació a temperatura controlada de 15 graus.

PVP: 6 €



TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



+34 630 905 083 WWW.ORIOLARTIGAS.COM INFO@ORIOLARTIGAS.COM



CASAMENTS

Fes realitat el casament que sempre has somiat a la nostra finca vitivinícola. Com si l'haguessim portat des de la Toscana, però a només 16 km de Barcelona, amb vistes al mar i a les vinyes.

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

Blancs de criança



3 de Testuan

Testuan
DO Alella

Varietats: 80% pansa blanca, 20% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Quatre mesos de criança sobre mares en dipòsit microporós de forma oval i en barriques de tercer, quart i cinquè any. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 10,50 €



Allier
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Chardonnay
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16 graus en barrica de roure francès. Criança de cinc mesos fent *bâtonnage*.

PVP: 18,50 €



Alta Alella Lanius

Alta Alella
DO Alella

Varietats: Chardonnay
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: Vinya de Cal Marquès (Alella). Fermentació i sis mesos de criança en barriques noves de roure francès.

PVP: 18,50 €



Blanc+

Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietats: 75% pansa blanca, 25% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació (cada varietat separatament) i posterior criança de quatre mesos en barriques noves de roure. Criança de dotze mesos en ampolla.

PVP: 12 €



Coriolis

Quim Batlle
DO Alella

Varietats: Pansa blanca, garnatxa blanca, picapoll blanc
Anyada a la venda: 2014
Més dades: Agricultura ecològica. Nou mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Un mínim de vint-i-quatre mesos de criança en ampolla.

PVP: 10 €



Foranell Cupatge

Quim Batlle
DO Alella

Varietats: Pansa blanca, garnatxa blanca, picapoll blanc
Anyada a la venda: 2013
Més dades: Agricultura ecològica. Nou mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Un mínim de vint-i-quatre mesos de criança en ampolla.

PVP: 10 €



Foranell Garnatxa Blanca

Quim Batlle
DO Alella

Varietats: Garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2015
Més dades: Agricultura ecològica. Nou mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Un mínim de vint-i-quatre mesos de criança en ampolla.

PVP: 13 €



Foranell Pansa Blanca

Quim Batlle
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2015
Més dades: Agricultura ecològica. Nou mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Un mínim de vint-i-quatre mesos de criança en ampolla.

PVP: 13 €



Foranell Picapoll

Quim Batlle
DO Alella

Varietats: Picapoll blanc
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Nou mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Un mínim de vint-i-quatre mesos de criança en ampolla.

PVP: 14 €



Galàctica

Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2015
Més dades: El 100% del most macerat en fred amb les pells, un 60% fermentat i criat en ou de ciment i un 40% en barrica de roure francès. Fermentació lenta a 16 graus. Criança de cinc mesos fent *bâtonnage*.

PVP: 15,35 €



Ivori Blanc

Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·lucular. Dotze mesos de criança en barrica de roure, dotze mesos en dipòsit d'inox i un mínim de dotze mesos en ampolla. Certificat vegà.

PVP: 15,50 €



Ivori Blanc Garnatxa Blanca 2008
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2008
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Dotze mesos de criança en barrica de roure, dotze mesos en dipòsit d'inox i cent vuit mesos en ampolla. Producció limitada de 250 ampolles.

PVP: 34,50 €



Ivori Blanc Garnatxa Blanca 2010
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2010
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Dotze mesos de criança en barrica de roure, dotze mesos en dipòsit d'inox i vuitanta-quatre mesos en ampolla. Producció limitada de 250 ampolles.

PVP: 34,50 €



Ivori Blanc Màgnum 2017
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Dotze mesos de criança en barrica de roure, dotze mesos en dipòsit d'inox i un mínim de dotze mesos en ampolla. Format màgnum, producció limitada de 250 ampolles.

PVP: 31 €



La Farruca
Mario Rovira
DO Alella

Varietats: Macabeu
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Collit aviat buscant-hi frescor. Fermentació espontània. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares en barrica de mançanilla. Dotze mesos de criança en ampolla. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 18,50 €



Les campanes de Lima-Coure
L'artesà del temps
DO Alella

Varietats: 90% pansa blanca, 10% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares en barrica gran de roure francès. Tres mesos de criança en ampolla.

PVP: 11,26 €



Santa Maria
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Raïm procedent de vinyes velles. Premsat del raïm sencer. Totes les parcel·les fermentades separatament en barrica de roure francès de diferents formats a temperatura controlada de 18 graus. Criança de cinc mesos sobre mares. Cupatge final després de la criança.

PVP: 19,65 €



Serralada de Marina
Santa Maria
Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Sis mesos de criança en barrica de roure francès i americà, i acàcia. Un mínim de dos mesos de criança en ampolla.

PVP: 9 €



Sobran Ignorantes
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: 70% pansa blanca, 30% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Dotze mesos de criança en barrica. Cinc mesos de criança en ampolla. Elaborat en col·laboració amb Testuan. Vi solidari: el 100% dels beneficis es destinen a l'ONG Acció Planetària.

PVP: 13 €



So de Masia Can Roda
Sauló
Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Catorze mesos de criança en barrica de roure francès i americà, i acàcia. Un mínim de quatre mesos de criança en ampolla. Fermentació malolàctica.

PVP: 10,75 €

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



www.testuan.com / info@testuan.com / [Instagram Testuan](https://www.instagram.com/testuan) / [Facebook](https://www.facebook.com/testuan)

SI SEGUIM FENT EL QUE HEM DEFER

#EnsEnSortirem

Entra a canalsalut.gencat.cat
i informa't sobre les mesures de seguretat que
has de prendre a l'hora de tornar a l'activitat.

#JoActuo

/Salut



**Generalitat
de Catalunya**

7,5

**Milions
de futurs**

enoturisme
SENSACIONS
bouquet

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*



Viu la tradició, experimenta la innovació



Rosats



3 Porcs!
Oriol Artigas / Tuets / Frisach
Sense DO

Varietats: 27% pansa blanca, 27% macabeu, 27% parellada, 6% garnatxa negra, 6% moscatell, 6% carinyena
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi elaborat entre tres amics amb cellers a Alella, la Terra Alta i el Penedès. Dues varietats de cada territori; maceració conjunta de tots els raïms. Set mesos de criança sobre mares. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 42 € (format màgnum)



AA Tallareta
Celler de les aus
DO Alella

Varietats: Pansa rosada
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: Coster de Salvans (Tiana), plantada el 1959. Criança sobre mares en dipòsits ovals de ciment basats en argila (*oeuf de Beaune*).

PVP: 14 €



Alta Alella Parvus Rosé
Alta Alella
DO Alella

Varietats: Syrah
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració prefermentativa en fred per obtenir el color desitjat. Fermentació a baixa temperatura.

PVP: 10,50 €



Can Mora Rosat
Can Mora d'Agell
DO Alella

Varietats: Merlot
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Fermentació a temperatura controlada.

PVP: 6,50 €



Claret
Papers de vi
Sense DO

Varietats: Pansa blanca, garnatxa negra, mataró, sumoll
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Elaborat pel celler Oriol Artigas. Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Setè vi de *Papers de vi*. Llevats autòctons, fermentació espontània. Tres mesos de criança en inox i en barrica. Producció limitada de 300 ampolles.

PVP: 10 €



Edicions Limitades Monastrell
Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietats: Mataró
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Producció limitada de 417 ampolles.

PVP: 12 €



Edicions Limitades Pansa Rosada
Bouquet d'Alella
Sense DO

Varietats: Pansa rosada
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Llevats autòctons. Maceració carbònica. Vi brisat. Producció limitada de 350 ampolles.

PVP: 17 €



El Gínjol
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: 80% pansa blanca, 20% garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Maceració conjunta: pansa blanca desrapada i garnatxa negra amb raïm sencer. Set mesos de criança sobre mares. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 40 €).

PVP: 19 €



In Vita Rosé
Castillo de Sajazarra
DO Alella

Varietats: 50% garnatxa negra, 50% syrah
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Quatre mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Vi kosher. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 8 €



La Prats
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Unes quantes (raïm autòcton blanc, rosat i negre)
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: la Prats (Vilassar de Mar), plantada el 1913. Verema conjunta de tot el raïm. Raïm sencer trepitjat amb els peus. Llevats autòctons, fermentació espontània. Set mesos de criança sobre mares. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 69 €).

PVP: 32 €



Marfil Rosat
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Certificat vegà.

PVP: 8,25 €



Orígens Rosat
Masia Coll de Canyet
DO Alella

Varietats: 35% pansa blanca, 65% merlot
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Vi novell, surt a la venda l'1 de novembre.

PVP: 7 €



Pansa Rosada
Raventós d'Alella
DO Alella

Varietats: Pansa rosada
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Disponible en format màgnum (PVP: 18,55 €).

PVP: 10,35 €



Roura Rosat
Roura
DO Alella

Varietats: 65% merlot, 35% garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Fermentació a temperatura controlada de 15 graus.

PVP: 7 €



So de Masia Can Roda Rosat
Can Roda
DO Alella

Varietats: 50% syrah, 25% garnatxa negra, 25% merlot
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació a temperatura controlada.

PVP: 7,65 €



Negres joves



Actúa
Testuan
DO Alella

Varietats: Syrah
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Elaborat en col·laboració amb Alella Vinícola. Vi solidari: el 100% dels beneficis es destinen a l'ONG Acció Planetària.

PVP: 13 €



Alta Alella Gx
Alta Alella
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Quinze dies de maceració i fermentació del raïm desrapat. Premsat i, acabada la fermentació malolàctica, embotellat immediatament

PVP: 8,75 €



Beier
Els Bardissots
Sense DO

Varietats: Beier
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: Can Perdiu (Palou, Granollers), plantada el 1953. Maceració durant catorze dies (raïms sencers parcialment trepitjats). Llevats autòctons, fermentació espontània. Quatre mesos de criaça sobre mares. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 52 €).

PVP: 25 €



Besàvia
Els Bardissots
Sense DO

Varietats: Unes quantes (raïm autòcton blanc, rosat i negre)
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: Can Volart (Cardedeu), plantada el 1941. Verema conjunta. Catorze dies de maceració. Llevats autòctons, fermentació espontània. Quatre mesos de criaça sobre mares. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 52 €).

PVP: 25 €



El Rall
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: 50% merlot, 20% garnatxa negra, 20% syrah, 6% sumoll, 4% mataró
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Cinc dies de maceració (raïms desrapats). Llevats autòctons, fermentació espontània. Set mesos de criaça sobre mares. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 14 €



El Rumbero
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Maceració durant sis dies (raïms sencers parcialment trepitjats). Set mesos de criaça sobre mares. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 36 €).

PVP: 17 €



Garnatxa Negra
Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració carbònica del 20% del raïm.

PVP: 10 €

Negres joves



La Milonga
Mario Rovira
DO Alella

Varietats: Syrah
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Collit aviat buscant-hi frescor. Fermentació espontània. Sis mesos de cria en ou ceràmic. Fermentació malolàctica. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 16,50 €



La Vinya Vella
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Varietat negra autòctona d'Alella en recuperació
Anyades a la venda: 2017 i 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Set dies de maceració. Vi de parcel·la: Vinya d'en Prudenci (vall de Rials, Alella), plantada els anys 1930. Disponible en format màgnum (PVP: 55 €).

PVP: 28,50 €



NaNo
Talcomraja
Sense DO

Varietats: 45% garnatxa negra, 35% merlot, 20% cabernet sauvignon
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi novell, surt a la venda al mes de novembre per la fira del vi natural i novell d'Arenys de Munt. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 8,50 €



Sang de Sauló-Feldspat
Talcomraja
Sense DO

Varietats: Cabernet sauvignon
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 12,50 €



Sang de Sauló-Mica
Talcomraja
Sense DO

Varietats: Merlot
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 12,50 €



Sang de Sauló-Quars
Talcomraja
Sense DO

Varietats: Garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 12,50 €



So de Masia Can Roda Merlot
Can Roda
DO Alella

Varietats: Merlot
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració fermentativa durant setze dies a 23 graus.

PVP: 7,65 €



So de Masia Can Roda Syrah-Garnatxa Negra
Can Roda
DO Alella

Varietats: 60% syrah, 40% garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Vinificació de cada varietat separatament.

PVP: 7,65 €



Vinya d'en Sabater Negre
Grameimpuls-Ajuntament de Santa Coloma
Sense DO

Varietats: 50% mataró, 50% garnatxa negra
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Raïm procedent de la Vinya d'en Sabater, vinya experimental de Santa Coloma. Set mesos de cria en part en àmfora, part en damajoana de vidre. Tres mesos de cria en ampolla. Només se serveix en actes públics. Producció limitada de 600 ampolles.

PVP: No es troba a la venda

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66



Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona
Tel 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella
Tel. 93 540 31 48

www.roura.es



ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48



Negres de criança



3 Ceps

Roura
DO Alella

Varietats: 42% merlot, 35% syrah, 23% ull de llebre
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Quinze mesos de criança en barrica de roure. Dotze mesos de criança en ampolla.

PVP: 8 €



AA Merla

Celler de les Aus
DO Alella

Varietats: Mataró
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vint dies de maceració-fermentació amb rapa en *foudre*. Premsat, fermentació malolàctica en barrica i posterior criança de tres mesos. Disponible en format màgnum (PVP: 39,95 €).

PVP: 19 €



Al Fons de la Bèstia

Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Sumoll, moscatell negre, garnatxa negra i beier
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: les Licorelles (Martorelles), plantada el 1921. Verema conjunta. Catorze dies de maceració. Llevats autòctons, fermentació espontània. Set mesos de criança en barrica vella de roure francès. Sis mesos de criança en ampolla. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 69 €).

PVP: 32 €



Alta Alella Orbus

Alta Alella
DO Alella

Varietats: Syrah
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Trenta dies de maceració fermentativa en dipòsit d'inox (barret submergit). Premsat, fermentació malolàctica en berriques de roure francès de primer i segon any i posterior criança de catorze mesos. Dotze mesos de criança en ampolla. Disponible en format màgnum (PVP: 58 €).

PVP: 29 €



Alta Alella Parvus Syrah

Alta Alella
DO Alella

Varietats: Syrah
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Vint dies de maceració fermentativa en dipòsit d'inox (barret submergit). Premsat, fermentació malolàctica en barrica i posterior criança de dotze mesos. Disponible en format màgnum (PVP: 32,50 €).

PVP: 14,50 €



Alta Alella Xtrem

Alta Alella
DO Alella

Varietats: Mataró
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Vint dies de maceració fermentativa en dipòsit d'inox (barret submergit). Premsat, fermentació malolàctica en barrica i posterior criança de dotze mesos. Dotze mesos de criança en ampolla.

PVP: 29 €



Can Mora Negre

Can Mora d'Agell
DO Alella

Varietats: Merlot
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Nou mesos de criança en barrica de roure francès. Tres mesos de criança en ampolla.

PVP: 8,50 €



Costa del Maresme

Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyades a la venda: 2010
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: Vinya de Mas Coll (Turó del Galzeran, Alella). Divuit mesos de criança en berriques de 500 litres de diferents anys. Un mínim de divuit mesos de criança en ampolla.

PVP: 26,95 €



Coupage

Roura
DO Alella

Varietats: 72% garnatxa negra, 12% merlot, 10% syrah, 6% ull de llebre
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Nou mesos de criança en barrica de roure. Dotze mesos de criança en ampolla.

PVP: 7 €



Edicions Limitades Monastrell Negre

Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietats: Mataró
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Sis mesos de criança en berriques de roure francès i centreeuropeu. Dotze mesos de criança en ampolla.

PVP: 14 €



El Monstre

Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: 75% garnatxa negra, 25% pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vi de parcel·la: Peça d'en Blanch (vall de Rials, Alella), plantada el 1939. Verema conjunta. Catorze dies de maceració. Llevats autòctons, fermentació espontània. Set mesos de criança en barrica vella de roure francès. Sis mesos de criança en ampolla. Sense filtrar ni clarificar. Disponible en format màgnum (PVP: 69 €).

PVP: 32 €

Negres de criança



Entre Amics Negre Bouquet d'Alella DO Alella

Varietats: 56% cabernet sauvignon, 46% syrah
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barriques de roure centreeuropeu. Dotze mesos de criança en ampolla.

PVP: 6 €



Garnatxa Syrah Roura DO Alella

Varietats: 85% garnatxa negra, 15% syrah
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Dotze mesos de criança en barrica de roure. Dotze mesos de criança en ampolla.

PVP: 10 €



Ivori Negre Alella Vinícola DO Alella

Varietats: 80% garnatxa negra, 20% syrah
Anyades a la venda: 2017, 2018 i 2019 (segons mercats)
Més dades: Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barriques de diferents formats. Un mínim de sis mesos de criança en ampolla.

PVP: 10,60 €



Ivori Negre Màgnum 2008 i 2009 Alella Vinícola DO Alella

Varietats: 80% garnatxa negra, 20% syrah
Anyades a la venda: 2008 i 2009
Més dades: Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barriques de diferents formats. Amb 132 i 120 mesos de criança en ampolla. Format màgnum. Producció limitada de 250 ampolles de cada anyada.

PVP: 30,20 € (2009), 34,50 € (2008)



La Part dels Àngels Can Roda DO Alella

Varietats: Cabernet sauvignon
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació malolàctica. Trenta mesos de criança en barriques de roure francès. Sis mesos de criança en ampolla. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 22 €



Rial Negre Talcomraja Sense DO

Varietats: 50% merlot, 35% garnatxa, 15% syrah
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Dotze mesos de criança en barriques de roure americà. Sense filtrar ni clarificar.

PVP: 12,50 €



So de Masia Can Roda Cabernet-Merlot-Syrah Can Roda DO Alella

Varietats: 87% cabernet sauvignon, 7% merlot, 6% syrah
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Quinze mesos de criança en barriques de roure francès, americà i hongarès. Quatre mesos de criança en ampolla.

PVP: 10,75 €



Syrah Bouquet d'Alella DO Alella

Varietats: Syrah
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació malolàctica. Quinze mesos de criança en barriques de roure francès i centreeuropeu. Divuit mesos de criança en ampolla.

PVP: 14 €



Vallmora Alella Vinícola DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyades a la venda: 2015 i 2017 (segons mercats)
Més dades: Agricultura ecològica. Raïm procedent de la part més alta de la vall de Rials (Alella). Dotze mesos de criança en barriques de 500 litres de diferents anys. Un mínim de sis mesos de criança en ampolla.

PVP: 15,50 €



Vallmora Màgnum 2008 i 2009 Alella Vinícola DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyades a la venda: 2008 i 2009
Més dades: Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barriques de diferents formats. Amb 132 i 120 mesos de criança en ampolla. Format màgnum. Producció limitada de 250 ampolles.

PVP: 30,20 € (2009), 34,50 € (2008)



Vinya Can Vilar-Vi Negre Mas Salagros DO Alella

Varietats: Cabernet sauvignon i syrah
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Elaborat per Bouquet d'Alella. Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barrica. De venda exclusiva a l'hotel Mas Salagros.

PVP: -



Xirà Testuan DO Alella

Varietats: 93% syrah, 7% garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Tres mesos de criança, part en inox, part en barriques de quart any. Dos mesos de criança en ampolla. Elaborat a Alella Vinícola.

PVP: 8,65 €

Dolços i generosos



AA Dolç Mataró
Alta Alella
Sense DO

Varietats: Mataró
Anyada a la venda: 2018
Més dades: 196 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm veremat al començament de la sobremaduració. Sis mesos de maceració. Dos mesos de cria en barrica. Ampolla de 0,375 litres.

PVP: 19 €



AA Gafarró
Alta Alella
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2017
Més dades: 106 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm criomacerat durant divuit hores. Fermentació a molt baixa temperatura i aturada de manera natural. Ampolla de 0,375 litres.

PVP: 19 €



AA Puput
Alta Alella
Sense DO

Varietats: Mataró
Anyada a la venda: 2018
Més dades: 200 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm sobremadurat sense arribar a pansificar. Sis mesos de maceració en barrica. Aturada de la fermentació de manera natural. Ampolla de 0,375 litres.

PVP: 19 €



Alta Alella Dolç de neu
Alta Alella
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2017
Més dades: 114 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm criomacerat durant divuit hores. Fermentació en barrica i aturada de manera natural. Ampolla de 0,375 litres.

PVP: 18,50 €



La bota del racó
Papers de vi
Sense DO

Varietats: Varietat negra
Anyada a la venda: 2007
Més dades: Dolç i ranci. Elaborat per Alta Alella. Agricultura ecològica. Vuit vi de *Papers de vi*. Producció limitada de 300 ampolles. Provenint d'una bota "oblidada" en un racó del celler Alta Alella. Ampolla de 0,375 litres.

PVP: 10 €

VINS I CAVES, ENOTURISME, RESTAURANT, BOTIGA, COMPRA ON LINE

93 5403842 info@alellavinicola.com
www.alellavinicola.com

Vine!

Des de 1906

VEGAN

Dolços i generosos



Marfil Generós Sec
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: Soleres del 1976
Més dades: Menys de 4 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Vi encapçalat. Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 33,95 €



Marfil Generós Semi
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: Soleres del 1976
Més dades: 150 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Vi encapçalat. Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 26,70 €



Marfil Molt Dolç
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: Soleres del 2003
Més dades: 250 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 26,70 €



Penjat d'un fil
Can Roda
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2019
Més dades: 180 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm penjat durant tres mesos i posteriorment premsat amb un aprofitament del 21%. Fermentació lenta durant els mesos de gener i febrer i aturada de la fermentació mantenint-ne el sucre residual. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 16 €



Petit Manseng
Raventós d'Alella
Sense DO

Varietats: Petit manseng
Anyada a la venda: 2015
Més dades: 25 g/l de sucre. Verema sense sobremaduració per mantenir-hi la frescor. Premsat del raïm sencer. Criança sobre mares fins a l'embotellament. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 24,15 €



Pur Dolç
Bouquet d'Alella
Sense DO

Varietats: Garnatxa blanca
Anyada a la venda: 2017
Més dades: 73 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Solera del 2012. Raïm sobremadurat al cep. Producció limitada de 180 ampolles. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 22 €



Semi
Papers de vi
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2016
Més dades: 25 g/l de sucre (semidolç). Elaborat per Raventós d'Alella. Sisè vi de *Papers de vi*. Producció limitada de 300 ampolles. Tres mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inox. Un any de criança en ampolla. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 10 €



Serralada de Marina
Iaià Rosa
Can Roda
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Anyada a la venda: 2018
Més dades: 170 g/l de sucre. Quatre de mesos de criança en barrica. Endolçit previ a l'embotellament. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 7,75 €



Violeta
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Anyada a la venda: Soleres del 2003
Més dades: 200 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm procedent de la part més alta de la vall de Rials (Alella). Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.

PVP: 26,70 €



Mario Rovira
VITICULTOR

Vinyes orgàniques i vins de marinada

Info@mariorovira.com



@bymariorovira



Escumosos dolços



Mètode ancestral Raventós d'Alella Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament:
Deu mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: 110 g/l de sucre. Mètode ancestral.

PVP: 24,15 €

Escumosos brut



Marfil Blanc de Negre Mâgnum 2010 Alella Vinícola DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de 108 mesos
Anyada a la venda: 2010
Més dades: Agricultura ecològica.
5 g/l de sucre. Parada de la primera fermentació amb prou sucres per fer la segona fermentació en ampolla. Format màgnum. Producció limitada de 250 ampolles.

PVP: 34,50 €



Roura Brut Roura DO Cava

Varietats: 75% pansa blanca, 25% chardonnay
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de divuit mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: 5 g/l de sucre. 88 punts Parker. Medalla de plata Effervescents du Monde 2019.

PVP: 7,50 €



Titiana Pansa Blanca Titiana DO Cava

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de vint mesos
Anyada a la venda: 2014
Més dades: 7 g/l de sucre. Premsat del raïm sencer i fermentació lenta a 16 graus. Meitat fermentada en foudres, meitat en inox.

PVP: 15,05 €

“LA VINÍCOLA”

RESTAURANT · TAPES · VINS

Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 Alella
93 540 46 61



Darrere de cada producte de proximitat que ens ha arribat a taula aquestes últimes setmanes hi ha l'esforç dels nostres pagesos, ramaders i pescadors per a una alimentació de qualitat.

**La compra de proximitat ens beneficia a tots.
Ara, producte local.**



Escumosos brut nature



AA Aus Pét Nat

Celler de les Aus
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Surt al mercat sense desgorjar
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Fermentació espontània. Mètode ancestral. Pètilant Naturel.

PVP: 10,50 €



AA Bruant

Celler de les Aus
DO Cava

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Entre quinze i vint-i-quatre mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Mètode ancestral desgorjat. Disponible en format màgnum (PVP: 38,65 €) i Jeroboam (PVP: 132,25 €).

PVP: 17,50 €



AA Capsigrany

Celler de les Aus
DO Cava

Varietats: Pansa rosada
Criança abans del desgorjament: Entre quinze i vint-i-quatre mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Mètode ancestral desgorjat. Disponible en format màgnum (PVP: 50,45€).

PVP: 22,50€



AA Maller

Celler de les Aus
DO Cava

Varietats: Macabeu
Criança abans del desgorjament: Entre quinze i vint-i-quatre mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Mètode ancestral desgorjat. Disponible en format màgnum (PVP: 38 €).

PVP: 17,20 €



Alta Alella 10 · Gran Reserva

Alta Alella
DO Cava

Varietats: Chardonnay
Criança abans del desgorjament: Un mínim de cent vint mesos
Anyada a la venda: 2010
Més dades: Agricultura ecològica. Producció limitada, selecció d'ampolles de la col·lecció d'Alta Alella. Es posa a la venda acabat de desgorjar. Sortirà a la venda properament.

PVP: 120 €



Alta Alella Laietà · Gran Reserva

Alta Alella
DO Cava

Varietats: 75% pansa blanca, 15% macabeu, 5% chardonnay, 5% pinot noir
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació separada per varietats. Es posa a la venda acabat de desgorjar. Disponible en format "mitja ampolla" (PVP: 13,65 €) i màgnum (PVP: 45,55 €).

PVP: 19,85 €



Alta Alella Mirgin Exeo · Paratge Qualificat Vallcirera

Alta Alella
DO Cava

Varietats: 60% pansa blanca, 40% chardonnay
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta-sis mesos
Anyada a la venda: 2014
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació per varietats i elaboracions diferents combinant maceracions i fermentacions en barrica de segon i tercer any. Criança amb tap de suro. Es posa a la venda acabat de desgorjar.

PVP: 55 €



Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+ 2005 · G. Res.

Alta Alella
DO Cava

Varietats: 60% pansa blanca, 40% chardonnay
Criança abans del desgorjament: Cent cinquanta-sis mesos
Anyada a la venda: 2005
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació per varietats i elaboracions diferents combinant maceracions i fermentacions en barrica de segon i tercer any. Criança amb tap de suro. Producció limitada, selecció d'ampolles de la col·lecció d'Alta Alella. Es posa a la venda acabat de desgorjar.

PVP: 90 €



Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+ 2008

Alta Alella
DO Cava

Varietats: 60% pansa blanca, 40% chardonnay
Criança abans del desgorjament: Un mínim de cent vint mesos
Anyada a la venda: 2008
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació per varietats i elaboracions diferents combinant maceracions i fermentacions en barrica de segon i tercer any. Criança amb tap de suro. Producció limitada, selecció d'ampolles de la col·lecció d'Alta Alella. Es posa a la venda acabat de desgorjar.

PVP: 90 €



Alta Alella Mirgin · Gran Reserva

Alta Alella
DO Cava

Varietats: Pansa blanca, macabeu, parellada
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació separada per varietats. Es posa a la venda acabat de desgorjar. Disponible en format "mitja ampolla" (PVP: 7,10 €), màgnum (PVP: 28,40 €) i Jeroboam (PVP: 118,35 €).

PVP: 12,25 €



Alta Alella Mirgin Opus · Paratge Qualificat Vallcirera

Alta Alella
DO Cava

Varietats: 60% chardonnay, 40% pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta-sis mesos
Anyada a la venda: 2015
Més dades: Agricultura ecològica. Fermentació separada per varietats (chardonnay en barrica de roure francès de segon any, pansa blanca en dipòsit d'inòx). Es posa a la venda acabat de desgorjar.

PVP: 32 €

Escumosos brut nature



Blanc Brut Nature 2004
Alella Vinicola
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Un mínim de cent vuitanta mesos
Anyada a la venda: 2004
Més dades: Agricultura ecològica. Parada de la primera fermentació amb prou sucres per fer la segona fermentació en ampolla. Producció limitada de 250 ampolles.

PVP: 34,50 €



Edicions Limitades
Monastrell Ancestral
Bouquet d'Alella
Sense DO

Varietats: Mataró
Criança abans del desgorjament: Nou mesos
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Mètode ancestral. Producció limitada de 528 ampolles.

PVP: 11 €



Gran Minguet
Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica. Vinyes velles. Desgorjat, tapat i emmorriat manualment.

PVP: 20 €



La Rauxa
Oriol Artigas
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Entre nou i quinze mesos
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Premsat directe, sense maceració. Llevats autòctons, fermentació espontània. Mètode ancestral.

PVP: 18 €



Ona Blanc de Negre
Alella Vinicola
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Criança abans del desgorjament: Un mínim de divuit mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: Vinya de Mas Coll (turó del Galzeran, Alella). Parada de la primera fermentació amb prou sucres per fer la segona fermentació en ampolla. Certificat vegà.

PVP: 11,95 €



Parxet Aniversari
Parxet
DO Cava

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Quaranta-vuit mesos
Anyada a la venda: 2012
Més dades: Premsat del raïm sencer i fermentació lenta a 16 graus. El 66% del vi base fermentat en barrica gran de roure francès.

PVP: 32,95 €

Joan M. Batlle

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

**NOVA
IMATGE!**



Finca La Sentiu
08391 Tiana
Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com



Plaer Escumós

Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietats: 50% pansa blanca,
50% chardonnay
Criança abans del desgorjament:
Trenta mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica.
Mètode tradicional.

PVP: 12 €



Roura Brut Nature

Roura
DO Cava

Varietats: 70% pansa blanca,
30% chardonnay
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de divuit mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Fermentació a
temperatura controlada de 16 graus.

PVP: 9,50 €



Roura Brut Nature 5 Estrelles

Roura
DO Cava

Varietats: 50% pansa blanca,
50% chardonnay
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de trenta-sis mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Fermentació a
temperatura controlada de 16 graus.

PVP: 11,50 €



Serralada de Marina 100x100

Can Roda
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de vint-i-quatre mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Agricultura ecològica.
Vinyes velles. Desgorjat, tapat i
emmorriat manualment.

PVP: 9 €



So de Masia Can Roda Brut Nature

Can Roda
DO Alella

Varietats: 80% pansa blanca,
20% muscat
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de divuit mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica.
Desgorjat, tapat i emmorriat
manualment.

PVP: 9 €



Som Biosi

Talcomraja
Sense DO

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament:
Sis mesos
Anyada a la venda: 2019
Més dades: Agricultura ecològica.
Sense sulfits afegits. Llevats
autòctons, fermentació espontània.
Mètode ancestral.

PVP: 14 €



Titiana Montalegre

Titiana
DO Cava

Varietats: 70% chardonnay,
30% pinot noir
Criança abans del desgorjament:
108 mesos
Anyada a la venda: 2011
Més dades: Premsat del raïm sencer i
fermentació lenta a 16 graus. El 66%
del vi base fermentat en barrica gran
de roure francès.

PVP: 27,90 €



Titiana Nature

Titiana
DO Cava

Varietats: 60% pansa blanca,
30% chardonnay, 10% pinot noir
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de quinze mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Premsat del raïm sencer i
fermentació lenta a 16 graus.

PVP: 15,50 €



Titiana Nature Sense Sulfits

Titiana
DO Cava

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de quinze mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Sense sulfits afegits.
Premsat del raïm sencer i
fermentació lenta a 16 graus. Criança
sobre mares durant quatre mesos
abans del tiratge.

PVP: 15,50 €



Titiana Vintage

Titiana
DO Cava

Varietats: Chardonnay
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de trenta mesos
Anyada a la venda: 2012
Més dades: Premsat del raïm sencer
i fermentació lenta a 16 graus en
barriques de roure francès de diferent
capacitat.

PVP: 17,65 €



Escumosos rosats



Alta Alella Laietà Rosé · Gran Reserva

Alta Alella
DO Cava

Varietats: Mataró
Criança abans del desgorjament:
Un mínim de trenta mesos
Anyada a la venda: 2015
Més dades: Agricultura ecològica.
Brut nature. Es posa a la venda
acabat de desgorjar.

PVP: 21,50 €

Escumosos rosats



Alta Alella Mirgin Rosé - Reserva
Alta Alella
DO Cava

Varietats: Mataró
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Brut nature. Es posa a la venda acabat de desgorjar. Disponible en format màgnum (PVP: 28,40 €).

PVP: 12,25 €



Elles
Can Roda
DO Alella

Varietats: 33% garnatxa negra, 33% syrah, 33% merlot
Criança abans del desgorjament: Un mínim de catorze mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Brut nature. Desgorjat, tapat i emmorriat manualment.

PVP: 12 €



Eo!
INS Alella
Sense DO

Varietats: Totes les autoritzades per la DO Alella
Criança abans del desgorjament: Quinze mesos
Anyada a la venda: 2018
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Brut nature. Raïm procedent de la Vinya Testimonial de Can Magarola (Alella). Elaborat al celler Oriol Artigas pels alumnes d'Enologia de l'INS Alella. Llevats autòctons, fermentació espontània. Mètode ancestral.

PVP: No es troba a la venda



Mayla
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Criança abans del desgorjament: Un mínim de dotze mesos
Anyada a la venda: 2018
Més dades: 4 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Pétillant naturel. Certificat vegà.

PVP: 8,25 €



Ona Rosat
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Garnatxa negra
Criança abans del desgorjament: Un mínim de divuit mesos
Anyada a la venda: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Brut nature. Vi de parcel·la: Vinya de Mas Coll (turó del Galzeran, Alella). Parada de la primera fermentació amb prou sucres per fer la segona fermentació en ampolla. Certificat vegà.

PVP: 10,95 €



Titiana Pinot Noir
Titiana
DO Cava

Varietats: Pinot noir
Criança abans del desgorjament: Un mínim de vint-i-quatre mesos
Anyada a la venda: 2016
Més dades: Brut (5,6 g/l de sucre). Premsat del raïm sencer i fermentació lenta a 16 graus.

PVP: 15,50 €

IN·VITA



Al paratge Bell-Lloc, a La Roca del Vallès, neix In Vita



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA - ESPAÑA

C/ del Río s/n - 26212 Sajazarra (La Rioja) - Tel. 941 32 00 66 - www.castillodesajazarra.com

Vermuts i vins aromatitzats



Barbabianco Alella Vinícola

Vermut
Varietats: Pansa blanca
Més dades: El vi base és el protagonista. Més sec i vínic que els vermutts clàssics. Macerat amb herbes de l'entorn de les vinyes d'Alella.

PVP: 11,95 €



Barbarosso Alella Vinícola

Vermut
Varietats: Garnatxa negra
Més dades: El vi base és el protagonista. Més sec i vínic que els vermutts clàssics. Macerat amb herbes de l'entorn de les vinyes d'Alella.

PVP: 11,95 €



Castellruf Vi de Taronja Can Roda

Vi dolç aromatitzat amb taronja
Varietats: Pansa blanca
Més dades: Agricultura ecològica. Macerat amb pell de taronja deshidratada durant tres mesos.

PVP: 7,75 €



Clarea Can Roda

Aperitiu tipus vermut
Varietats: Pansa blanca
Més dades: Agricultura ecològica. Baixa graduació (13%), sense alcohol afegit. Macerat amb herbes durant dos mesos.

PVP: 9,95 €



Vidalba Vidalba experiències

Vermut
Varietats: Garnatxa negra
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Beguda dedicada a la Patum. Amb disset herbes aromàtiques i espècies (algunes de les quals collides al Berguedà).

PVP: 12,50 €



Vidalba Edició Especial 1976 Vidalba experiències

Vermut
Varietats: Garnatxa negra
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Amb disset herbes aromàtiques i espècies (algunes de les quals collides al Berguedà). Edició limitada que incorpora una proporció de Marfil Generós Sec, solera del 1976.

PVP: 15 €



Xarop de pàmpol Talcomraja

Aperitiu tipus vermut
Varietats: 55% pansa blanca, 30% merlot, 10% garnatxa, 5% syrah
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Macerat amb unes quantes herbes.

PVP: 12 €



als nostres anunciants, lectors,
subscriptors i punts de venda
i confiem que continueu estant al nostre costat

perquè junts ens en sortirem

SOM
imprescindibles

ARA
més que mai

AJUDA'NS
i llegeix
Premsa Comarcal

40
Premsa
Comarcal

Subscriu-te a
Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

HOTELS



Lluís Jordà Cardona, 2 · 08339 Vilassar de Dalt
93 753 82 40 · hotelsorliemocions.cat



Camí Ral, 151 | 08390 Montgat
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com



Av. del Maresme, 21 · El Masnou
Tel. 93 540 92 66 · www.tresmacarrons.com

FLEQUES I PASTISSERIES



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitmallorquina.cat



Rambla Àngel Guimerà 20 · Alella
Tel. 93 540 58 26 · leandregastrobar@gmail.com



Rambla Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61

RESTAURANTS



Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · Facebook: LaNovaFonda

VINATERIES / ENOTEQUES



C/ St. Antoni, 9 - Vilassar de Dalt - Tel. 937 308 226
labodeguetadevilassar@gmail.com



Parc Serralada Litoral · Premià de Dalt
Coordenades Google: 41.5178483 2.3367526
Tel. 690 189 178 - Instagram: catalansrestaurant



Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18



C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com



Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03
Facebook i Instagram: ladoalella



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



Rbla. Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78



Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14 · https://lerarestaurant.com



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es



Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com

EMOCIONS
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 71 84

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Ps. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com



VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96



C/ Espronceda, 54 · La Roca del Vallès
Tel. 93 842 05 38



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.es



Rbla. Àngel Guimerà, 30 · Alella
Tel. 93 555 21 41

*Un terrer únic,
uns vins excel·lents*



CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA
Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org
www.doalella.org

Trepitja la Terra de la Pansa Blanca.

Consulta el nostre web i fes la
teva Ruta del Vi DO Alella.
www.enoturismedoalella.cat





Enoturisme
DO Alella

TAST TIANA 2020

UNA EDICIÓ DIFERENT. AQUEST ANY, TAST VIRTUAL



PACK
RECOMANAT
PER A 6 PERSONES

48€*

TASTA TIANA: FEM POBLE, FEM TIANA

Tast maridatge conduït per la sommelier Montse Velasco (Nas d'Or 2011)

Dissabte 13 de juny a les 19 h
Instagram Live @enoturismedoalella

***Inclou:**

- 3 vins elaborats a Tiana per Alta Alella, Quim Batlle i Raventós d'Alella
- 3 melmelades de l'elaboradora local Melmelària
- 6 copes

Compreu el vostre pack a: enoturismedoalella.koobin.com



Ajuntament de Tiana

