



Pansa Blanca

Blanco joven

D.O.

Denominación de origen (D.O.) Alella, Cataluña, España.

Tipo de vino

Joven afrutado.

Variedad: Pansa blanca (100%).

Fermentación: De 15 a 20 días a 15 °C.

Alcohol: 12,5 %

Viñas

Edad: 30 - 40 años.

Suelo: Granito.

Localización: Sta. Maria de Martorelles, Martorelles y St. Fost de Campcentelles. (Vallès Oriental).

Presentación

Color hoja atardecer, 75cl.
6 botellas por caja.

Producción: Aprox. 5.000 botellas.

Recomendación de servicio

Temperatura: 9 - 10 °C.

Maridaje: Aperitivos, arroces y marisco.

Cata

Vista: Color pálido, con reflejos verdosos brillantes.

Nariz: Aroma afrutado, piña, entre otras manzana verde y plátano, de ligeros toques.

Boca: Matices afrutados, suave largo y persistente con una acidez equilibrada, agradable al paladar.

Serralada de Marina 

Celler Altrabanda, Bienni, 2 · 08107 Martorelles, Barcelona · www.serraladademarina.com
Direct +34 651 99 34 92 · Tel +34 935 70 45 34 · roser@serraladademarina.com



El Pas de les Bruixes

Maceración pelicular blanco

D.O.

Denominación de origen (D.O.) Alella, Cataluña, España.

Tipo de vino

Maceración pelicular, 24 horas, a 8 °C.

Varietal: Pansa blanca (100%).

Fermentación: 18 días, a 14 °C, en depósitos de acero inoxidable.

Maceración: 10 días en barrica y battonage.

Alcohol: 12,5 %

Viñas

Edad: 30 - 40 años.

Suelo: Granito.

Localización: Santa Maria de Martorelles (Vallès Oriental).

Presentación

Color hoja atardecer, 75cl.
6 botellas por caja.

Producción: Aprox. 4.000 botellas.

Recomendación de servicio

Temperatura: 10 °C.

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, marisco y pasta fresca.

Cata

Vista: Color brillante, pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aroma muy afrutado, tonos cítricos y intenso aroma floral.

Boca: Gusto complejo, largo y persistente, con una acidez equilibrada que lo hace muy agradable al paladar.

Serralada de Marina 

Celler Altrabanda, Bienni, 2 · 08107 Martorelles, Barcelona · www.serraladademarina.com
Direct +34 651 99 34 92 · Tel +34 935 70 45 34 · roser@serraladademarina.com



Santa Maria

Blanco fermentado en barrica

D.O.

Denominación de origen (D.O.) Alella, Cataluña, España.

Tipo de vino

Blanco crianza.

Variedad: Pansa blanca (100%).

Fermentación: 10 - 15 días, a 15 - 16 °C, en barrica.

Maceración: 5 meses en barrica, roble francés, allié con madres y battonages, a diario.

Alcohol: 12,5 %

Viñas

Edad: 70 - 80 años.

Suelo: Granito.

Localización: Martorelles, (Vallès Oriental).

Presentación

Color hoja atardecer, 75cl.
6 botellas por caja.

Producción: Cuatro botas, según vendimia.

Recomendación de servicio

Temperatura: 10 - 12 °C.

Maridaje: Marisco, pescados, carnes blancas.

Cata

Vista: Color brillante, pálido con tonos verdosos.

Nariz: Aroma complejo, afrutado con toques especiales, procedentes de la crianza en barrica.

Boca: Gusto complejo, largo estructurado, vivo con toques especiales, tipo nuez moscada, coco, con retrogusto suavemente avainillado, dulce y toques tostados.

Serralada de Marina



Celler Altrabanda, Bienni, 2 · 08107 Martorelles, Barcelona · www.serraladademarina.com
Direct +34 651 99 34 92 · Tel +34 935 70 45 34 · roserr@serraladademarina.com



93 Ceps

Tinto, barrica de roble

D.O.

Denominación de origen (D.O.) Alella, Cataluña, España.

Tipo de vino

Negro Crianza.

Variedad: Sumoll (100%).

Fermentación: 21 días en depósito de 1.000 litros con tres pigages diarios. Fermentación maloláctica, en barrica.

Maceración: 14 meses en barrica de roble francés allier, tostado medio, medio fuerte.

Alcohol: 13 %

Viñas

Edad: 60 años.

Suelo: Granito.

Localización: Sta. Maria de Martorelles, (Vallès Oriental).

Presentación

Botella negra, 75cl.
6 botellas por caja.

Producción: De una a dos botas. Según año.

Recomendación de servicio

Temperatura: 16 - 17 °C .

Maridaje: Pescados y carnes blancas.

Cata

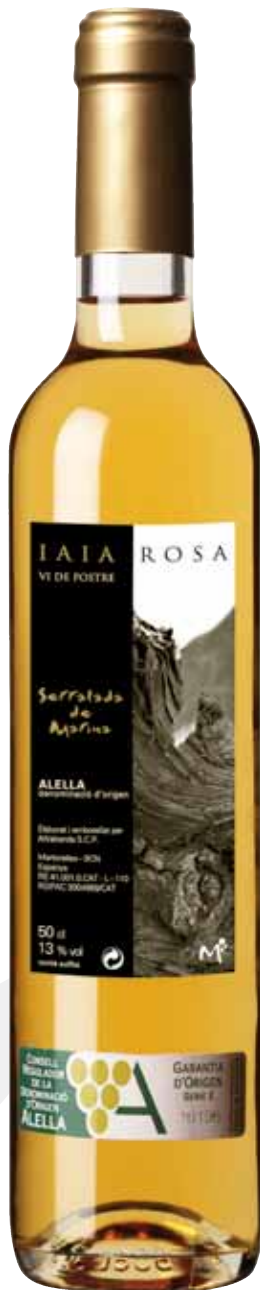
Vista: Color cereza, intensos matices.

Nariz: Aroma complejo, de frutas, notas de buena crianza y de una buena intensidad.

Boca: Buena entrada en boca, pos-gusto largo y agradable.

Serralada de Marina

Celler Altrabanda, Bienni, 2 · 08107 Martorelles, Barcelona · www.serraladademarina.com
Direct +34 651 99 34 92 · Tel +34 935 70 45 34 · rosar@serraladademarina.com



Iaià Rosa

Vino de postre

D.O.

Denominación de origen (D.O.) Alella, Cataluña, España.

Tipo de vino

Vino dulce.

variedad: Pansa blanca (100%).

Fermentación: 15 - 20 días a 10 °C .

Maceración: 6 meses en barrica de roble francés allier.

Alcohol: 12 %

Viñas

Edad: 30 - 40 años.

Suelo: Granito.

Localización: Sta. Maria de Martorelles, Martorelles y St. Fost de Campcentelles (Vallès Oriental).

Presentación

Botella blanca de 50 cl.
6 botellas por caja.

Producción: Aprox. 2000 botellas.

Recomendación de servicio

Temperatura: 4 - 5 °C.

Maridaje: Quesos curados, galletas de té y frutos secos.

Cata

Vista: Color canela claro.

Nariz: Aromas a coco y miel.

Boca: Seco, sin ser dulce en exceso.

Serralada de Marina



Celler Altrabanda, Bienni, 2 · 08107 Martorelles, Barcelona · www.serraladademarina.com

Direct +34 651 99 34 92 · Tel +34 935 70 45 34 · rosers@serraladademarina.com



Castell Ruf

Vino de naranja

Tipo de vino

Dulce con maceración.

Variedad: Pansa blanca y naranja dulce.

Fermentación: 15 - 20 días a 10 °C.

Maceración: 1 mes en barrica de roble francés allier.

Alcohol: 10 %

Viñas

Edad: 60 - 70 años.

Suelo: Granito.

Localización: Montes Claros, St. Fost de Campcentelles (Vallès Oriental).

Presentación

Botella blanca de 50 cl.

6 botellas por caja.

Producción: Aprox. 2000 botellas.

Recomendación de servicio

Temperatura: 3 - 4 °C.

Maridaje: Foie, turrone, bombones, mató con chocolate caliente.

Cata

Vista: Color anaranjado claro con matices de naranja.

Nariz: Aroma suave de naranja.

Boca: Seco, no muy dulzón con notas de naranja.



Celler Altrabanda, Bienni, 2 · 08107 Martorelles, Barcelona · www.serraladademarina.com

Direct +34 651 99 34 92 · Tel +34 935 70 45 34 · roserr@serraladademarina.com