

4 / Vimblanc

D.O. Montsant | Anyada 2014

Varietats: 100% Garnatxa negra de vinyes centenàries.

Orígens: La raó de ser d'aquest vi (per si fos absolutament necessari disposar d'alguna), és fer homenatge als vells temps, quan un *blanc de noir* era l'única forma de beure vi blanc en una terra de raïm negre.

La màgia d'aquest vi resideix en la delicada exposició a la flor durant la fermentació en botes de roure, cosa que era natural fa uns anys quan la flor creixia a l'estiu i moria al hivern. Aquesta en particular es la tercera vegada que homenatgem allò que vàrem heretar.

Verema: manual, finals de setembre.

Vinificació: Premsat amb els peus i ràpida separació de les pells. Fermentació començada en tancs d'acer inoxidable. Repòs sobre lies durant 3 mesos després de la seva fermentació.

Criança: criança biològica sobre lies en roure francès durant 8 anys. Barrils semi-plens que d'aquesta manera donen peu a la criança amb llevat flor i a l'oxidació controlada del vi durant aquest procés.

Producció: Aproximadament 2000 ampolles (75cl.)

Nota de tast: Intens color daurat. Fruita en nas, però suficientment evolucionada amb notes de fruita d'os, sidra i herba seca. Notes làctiques en boca amb un paladar on s'obren pas aromes de llevat, olives i aquell caràcter que recorda tant a una *manzanilla*. La màgia d'aquest vi resideix en el contrast entre boca i nas; en nas es mostra molt més salvatge, però en boca bastant subtil i elegant. Ofereix un final llarg en boca amb una acidesa vibrant.

Maridatge: La intensitat d'aquest vi marida perfectament amb plats d'una intensitat similar, per exemple paelles, carpaccios de bacallà, ostres i formatges forts. L'acidesa sosté ferm aquest *blanc de noir* davant de plats cremosos i carns.

