

## 4 / Vimblanc

---

**D.O. Montsant | Añada 2014**

**Varietades:** 100% Garnacha tinta de viñas centenarias

**Orígenes:** la razón de ser de este vino (por si fuera absolutamente necesario disponer de alguna), es rendir homenaje a los viejos tiempos, cuando un *blanc de noir* era la única forma de beber vino blanco en una tierra de uva tinta.

La magia de este vino reside en la delicada exposición a la flor durante la fermentación en barricas de roble, algo natural hace unos años cuando la flor crecía en verano y moría en invierno. Ésta en particular es la tercera vez que homenajeamos lo que heredamos.

**Vendimia:** manual, a finales de septiembre

**Vinificación:** Prensado con los pies y rápida separación de sus pieles. Fermentación empezada en tanques de acero inoxidable.

**Crianza:** crianza biológica sobre lías en barrica de roble francés durante 8 años. Barriles semillenos que de esta forma dan pie a la crianza con levadura flor y a la oxidación controlada del vino durante este proceso.

**Producción:** Aproximadamente 2000 botellas (75cl.)

**Nota de cata:** intenso color dorado. Fruta en nariz, pero suficientemente evolucionada con notas de fruta de hueso, sidra y hierba seca. Notas lácticas en boca con un paladar donde se abren paso notas de levadura, olivas y ese carácter que tanto recuerda a una manzanilla. La magia de este vino reside en el contraste entre boca y nariz; en nariz se muestra mucho más salvaje, pero en boca bastante sutil y elegante. Ofrece un final largo en boca con una acidez vibrante.

**Maridaje:** La intensidad de este vino marida perfectamente con platos de intensidad similar, por ejemplo, paellas, carpaccios de bacalao, ostras y quesos curados. La acidez sostiene a este *blanc de noir* firme frente platos cremosos y carnes.

