

CELLER DE CAPÇANES

VIMBLANC

D.O. Montsant, 2015

Colección de vinos únicos. Microvinificaciones.
Nuestro Blanc de Noirs recupera la elaboración tradicional
de vinos blancos en un territorio definido por las variedades tintas.
Producción limitada a 2000 botellas.



VARIEDADES

Garnacha tinta 100%

Origen: Seleccionada de cepas centenarias plantadas en vaso.
Rendimientos muy bajos: de 400 a 500 g de uva por cepa.
Vendimia a mano, a finales de septiembre.



ELABORACIÓN

Prensado con los pies y rápida separación de las pieles.
Fermentación iniciada en tinas de acero inoxidable. Reposo sobre lías durante 3 meses después de la fermentación.



CRIANZA

Crianza biológica sobre lías en botas de roble francés durante 8 años. Botas semi-llenas para favorecer la formación del velo de flor y la oxidación controlada del vino durante el proceso de envejecimiento.



ANÁLISIS

vol. alcohol 15% | 6,3 g/l acidez total | >0,2 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Intenso color dorado. Fruta madura en nariz con notas de fruta de hueso, piel de naranja, sidra, hierba seca y manzanilla. De perfil seco, ofrece una elevada concentración aromática y profundidad en boca. Rica expresión de aromas florales delicados que recuerdan a la manzanilla; piel de naranja, levaduras y bollería, almendras tostadas y notas lácticas. Final largo en boca con una vibrante acidez, y perfectamente integrada. Un vino único.



MARIDAJE

Platos de intensidad similar al vino como arroces a la cazuela, carpaccios de bacalao, ostras y quesos curados y azules. La acidez sostiene firme este blanc de noirs frente a platos cremosos y carnes.



CERTIFICACIONES

V-Label - vegano