

CELLER DE CAPÇANES

# VIMBLANC

D.O. Montsant, 2014

*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