

## Vim Blanc

### Nota de tast

*Color daurat pàl·lid. Brillant. Nas afruitat, poma al forn, fruita tropical. Presenta notes làctiques per la criança sobre lies. Atac fort en boca, entrada dolça i posterior acidesa persistent. Final salat. Tot i el seu llarg envelliment en bóta, sorprèn la seva acidesa.*

### Maridatge

Per les seves notes làctiques marida a la perfecció amb pasta cuinada amb salsa de nata, canelons... El seu toc salat va a la perfecció amb peixet fregit o per acompanyar simplement fruits secs.

### Varietats

100% Garnatxa



### Elaboració

Trepitjat tradicional del raïm i separació immediata de les pells i el most.  
Fermentació en tina d'acer inoxidable

### Envelliment

Primer envelliment en lies durant 3 mesos  
Posteriorment 3 anys d'envelliment en roure francès nou

### Vinyes

Vinyes velles de més de 50 anys

### Verema

Manual  
De mitjan a final d'octubre

### Producció total

2.000 ampolles (75 cl)

### Premis i mencions

#### "Guía Vino 2015 ABC":

- 1/vb 2006: 96p.

#### Jancis Robinson "A Catalan Collection":

- 2v/b 2009, **17p**: Deep pinkish gold. Orange peel and tang plus great depth and concentration. Lots to chew on. Very firm and structured – no flab whatsoever. Really interesting and the alcohol is well covered. Drink 2013- 2017 • £30 RRP 17