

## 3 / *Vim Blanc*

### D.O. Montsant

#### Orígenes:

- La razón de ser de este vino (si hubiera necesidad de haber alguna), és hacer homenaje a los viejos tiempos, cuando un blanc de noir era la única forma de beber vino blanco en una tierra de tintos. La magia de este vino reside en la delicada exposición a la flor durante la fermentación en barril, cosa que era natural hace años cuando la flor crecía en verano y moría en invierno. Este es nuestro 3er intento a este blanc de noir que hemos heredado.

#### Variedades:

- 100% Garnacha de viñas centenarias.

#### Vinificación:

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

#### Envejecimiento:

- Envejecido en la lías durante 3 meses después de su fermentación.
- Envejecido en roble francés durante tres años. Barriles semi-lLENOS permitiendo así la crianza da la flor y la oxigenación del vino durante este proceso.

#### Vendimia:

- Manual, finales de Septiembre

#### Producción total:

- Aproximadamente 2.000 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 genial con platos de intensidad similar, por ejemplo paellas, carpaccios de bacalao, ostras y quesos fuertes. La acidez sostiene a este blanc de noir firme frente platos cremosos y carnes.

