



3 / *Vim Blanc*

D.O. Montsant

Orígens:

- La raó de ser d'aquest vi (per si fos absolutament necessari disposar d'alguna), és fer homenatge als vells temps, quan un blanc de noir era l'única forma de beure vi blanc en una terra de raïm negre. La màgia d'aquest vi resideix en la delicada exposició a la flor durant la fermentació en bótes de roure, cosa que era natural fa uns anys quan la flor creixia a l'estiu i moria al hivern. Aquesta en particular es la tercera vegada que homenatgem allò que vàrem heretar.

Varietats:

- 100% Garnatxa de vinyes centenàries.

Vinificació:

- Premsat amb els peus i ràpida separació de les pells.
- Fermentació començada en tancs d'acer inoxidable.

Envelliment:

- Envellit en la lies durant 3 mesos després de la seva fermentació.
- Envellit en roure francès durant 3 anys. Barrils semi-plens que d'aquesta manera donen peu a la criaçna amb flor i l'oxigenació del vi durant aquest procés.

Verema:

- Manual, finals de Setembre

Producció total:

- Aproximadament 2.000 ampolles (75cl.)

Nota de tast:

- Intens color daurat. Fruita en nas, però suficientment evolucionada amb notes de fruita d'ós, sidra i herba seca. Notes làctiques en boca amb un paladar on s'obren pas aromes de llevat, olives i aquell caràcter que recorda tant a una *manzanilla*. La màgia d'aquest vi resideix en el contrast entre boca i nas; en nas es mostra molt més salvatge, però en boca bastant subtil i elegant. Ofereix un final llarg en boca amb una acidesa vibrant.

Maridatge:

- La intensitat d'aquest vi marida perfectament amb plats d'una intensitat similar, per exemple paelles, carpaccios de bacallà, ostres i formatges forts. L'acidesa sosté ferm aquest blanc de noir davant de plats cremosos i carns.

