

Vim Blanc

Nota de cata

Color pálido, brillante. Nariz afrutada, manzana al horno, fruta tropical. Presenta notas lácticas debido a la crianza sobre lías. Fuerte ataque en boca, entrada dulce y posteriormente una acidez persistente. Final salado. Aún y su largo envejecimiento, sorprende su acidez.

Maridaje

Por sus notas lácticas marida a la perfección con pasta con salsa de nata, canelones... Su toque salado queda perfecto con pescado frito o para acompañar simplemente frutos secos.

Variedades

100% Garnacha



Elaboración

Pisado tradicional de la uva y separación inmediata de las pieles y el mosto.
Fermentación en tanques de acero inoxidable.

Envejecimiento

Primer envejecimiento en lías durante 3 meses.
Posteriormente 3 años de crianza en roble francés nuevo.

Viñedos

Viñas viejas de más de 50 años

Vendimia

Manual
De mediados a finales de octubre

Producción total

2.000 botellas (75 cl)

Premios y menciones

"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