

CELLER DE CAPÇANES

VIMBLANC

DO Montsant, 2014

Col·lecció de vins únics. Microvinificacions.

El nostre Blanc de negres recupera l'elaboració tradicional de vins blancs en un territori definit per les varietats negres.



VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Origen: Seleccionada de vinyes centenàries plantades en vas. Rendiments molt baixos: de 400 a 500 g de raïm per cep.

Verema a mà, finals de setembre.

Producció limitada a 2000 ampolles.



ELABORACIÓ

Premsat amb els peus i ràpida separació de les pells. Fermentació iniciada en tines d'acer inoxidable. Repòs sobre lies durant 3 mesos després de la seva fermentació.



CRIANÇA

Criança biològica sobre lies en roure francès durant 8 anys. Botes semi-plenes per afavorir la criança amb llevat en flor i l'oxidació controlada del vi durant aquest procés.



ANÀLISI

- 15% Vol. Alcohol
- 6,3 g/l Acidesa total
- >0,2 g/l Sucre residual



NOTA DE TAST

Intens color daurat. Fruita en nas madura amb notes de fruita d'os, pell de taronja, sidra, herba seca i camamilla. Concentració aromàtica i profunditat en boca; perfil sec. Rica expressió d'aromes florals delicades que recorden a la camamilla; pell de taronja, llevats i brioxeria, ametlles torrades i notes làctiques. Final llarg en boca amb una acidesa vibrant, i perfectament integrada.



MARIDATGE

Plats d'intensitat similar al vi com ara arrossos a la cassola, carpaccios de bacallà, ostres i formatges curats i blaus. L'acidesa sosté ferm aquest blanc de noirs davant de plats cremosos i carns.



CERTIFICACIONS

Vegà V-Label