

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



VIMBLANC

Vino de color castaño intenso con reflejos dorados. En nariz nos evoca la miel y los higos secos, con notas de vainilla y pimienta.

EN BOCA ES AGRADABLEMENTE UNTUOSO, DENSO, CON SABORES DE CARAMELO Y PASAS, QUE SE COMBINAN CON UNA SUAVE Y ELEGANTE ACIDEZ.

Final fresco y persistente.

CATEGORIA

Vino dulce de postres

CRIANZA

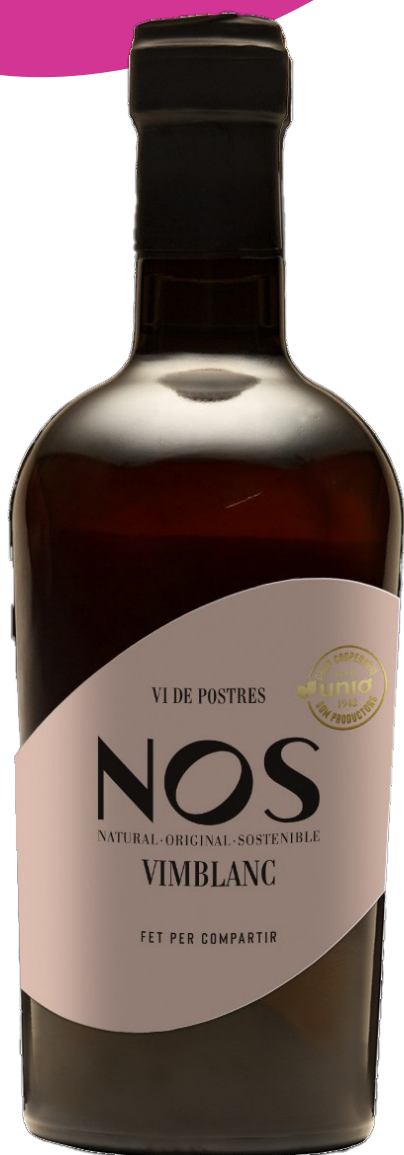
Crianza por el método de soleras. Solera original 2004.

VARIEDADES

Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO

13,50%



En la vinya

Viñedos de Pedro Ximénez de la zona de la Ribera d'Ebre (Cataluña).

En la bodega

Seleccionamos las uvas de la variedad Pedro Ximénez y las dejamos secar al sol y al sereno para que pierdan el agua y concentren todos sus componentes, especialmente los azúcares. Después prensamos y dejamos fermentar el mosto muy lentamente. Finalmente, realizamos la crianza en barricas de roble y castaño por el método de soleras y criaderas, a partir de una solera original de 2004. Durante la crianza, se evapora una parte de líquido por lo que el vino final queda aún más concentrado; y es esta concentración de sabores, de acidez y de azúcar lo que lo convierten en un vino tan singular.