

Clos Viló Blanc de Noirs

2378

Semicrianza 2021



Vino blanco del Priorat elaborado con la variedad garnacha tinta

VINO BLANCO SEMICRIANZA

D. O. Q. Priorat

100 % garnacha tinta

Corta crianza en barrica

75 cl

UN VINO BLANCO CON CORAZÓN DE TINTO

De los mejores racimos de garnacha tinta de la finca Sant Martí elaboramos nuestro Clos Viló Blanc de Noirs, el primer vino blanco de la bodega elaborado con uva tinta. La reunión de dos caracteres opuestos en un mismo vino, fiel reflejo de la dualidad del Priorat; de la contraposición entre cultura y naturaleza, entre lo espiritual y lo terrenal, entre la calidez del fruto y la frialdad de la pizarra. Porque solo del conflicto nace lo extraordinario.



Ligero | Afrutado | **Maduro**

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumo: antes de 2026

Maridaje: magret ahumado de pato con albaricoques y lavanda

De color dorado con reflejos rosa pálido. Intensos aromas a fruta madura con hueso (**orejones**) y cítricos (**piel de naranja**) sobre un fragante fondo a **romero**, frutos secos (avellana) y especias (**clavo**). Suaves recuerdos a **cereza** y vainilla. En boca es cremoso, mineral, con buena acidez y un final largo y persistente.

Vinos similares de nuestra bodega:

Senderos del Molinero, La Sinya y La Soledad.

