



BLAU

producto.variedad	50% Cariñena - 25% Syrah - 25% Garnacha
desTexto	
producto.maridaje	Puede acompañar arroces, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres y pastas, quesos, cazuelas, pescados en salsa, ahumados...
producto.crianza	Tras finalizar la fermentación maloláctica ha tenido un pequeño paso por madera francesa.
producto.anyada	2022
producto.gradoAlcoholico	14,50%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura controlada.

PRODUCTO.NOTADECATA

Cereza con reflejos morados, presenta un interesante abanico de compuestos aromáticos y complejidad. Fresco y equilibrado, complejo y frutoso e impregnado de las notas del terruño muestra amplitud de sabores en el paso por boca y un final fresco, especiado y ligeramente mineral

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

90 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Puede acompañar arroces, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres y pastas, quesos, cazuelas, pescados en salsa, ahumados...

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional