



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.gradoAlcohlico 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 terroño 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.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional