



BLAU

Variedades	50% Cariñena - 25% Syrah - 25% Garnacha
Maridaje	Puede acompañar arroces, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres y pastas, quesos, cazuelas, pescados en salsa, ahumados...
Crianza	Tras finalizar la fermentación maloláctica ha tenido un pequeño paso por madera francesa.
Añada	2022
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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

RECONOCIMIENTOS

90 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

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

CAN BLAU

Bodegas Can Blau se inició en 2003 y es uno de los proyectos más antiguos de la familia Gil fuera de Jumilla. La bodega está situada en la carretera que une las localidades de El Molar con El Masroig, entre viñedos de la propiedad. Tiene una capacidad de elaboración de 500.000 Kg y una crianza con capacidad de unas 2.500 barricas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Montsant

REGIÓN
Montsant

AÑO DE CREACIÓN
2004

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional