



BLAU - MÁGNUM

Varietats	50% Carinyena - 25% Syrah - 25% Garnatxa
Maridatge	Pot acompanyar arrossos, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, llegums i pastes, formatges, cassoles, peixos amb salsa, fumats...
Criança	Després de finalitzar la fermentació malolàctica, ha tingut un petit pas per fusta francesa.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Maceració-fermentació a dipòsits d'acer inoxidable durant 15 dies aprox. a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Cirera amb reflexos morats, presenta un interessant ventall de compostos aromàtics i complexitat. Fresc i equilibrat, complex i fruitós i impregnat de les notes del terrer mostra amplitud de sabors al pas per boca i un final fresc, especialment i lleugerament mineral

RECONeixEMENTS

90 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Pot acompanyar arrossos, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, llegums i pastes, formatges, cassoles, peixos amb salsa, fumats...

CAN BLAU

Cellers Can Blau es va iniciar el 2003 i és un dels projectes més antics de la família Gil fora de Jumilla. El celler està situat a la carretera que uneix les localitats del Molar amb el Masroig, entre vinyes de la propietat. Té una capacitat d'elaboració de 500.000 kg i una criança amb capacitat d'unes 2.500 bótes.

POBLACIÓ

El Molar, Tarragona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Montsant

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Montsant

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2004

VITICULTURA

Convencional