



BLAU VERD

Vi produït sota les regulacions ecològiques establertes tant a la Unió Europea com als EUA -Certificació NOP- Les vinyes de Carinyena estan plantades sobre sòls argilosos mentre que les vinyes de Garnatxa estan plantades sobre sòls de pissarra, també coneguts com Llicorella- per així obtenir aquest vi tan complex.

Varietats	20% Carinyena - 80% Garnatxa
Maridatge	Arròs, pasta (noodles, spaghetti, macarrons), verdura, xampinyó, carn estofada, salsitxa, porc, carn rostida, carn vermella i blanca adobada a la sala, formatges poc curats i de curació mitjana
Anyada	2023
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics

ELABORACIÓ

Maceració i fermentació de les dues varietats per separat, en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada; la fermentació malolàctica també té lloc en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Un color brillant robí, elegant i madur amb brillantors de vermell picota fosc, cardamom, gerds, notes de te vermell i fons de regalèssia. Aquest vi de mig cos mostra gran equilibri amb tanins moderats i refinats, units a un pessic d'acidesa recolzada per notes de kirsch en un sar.

MARIDATGE

Arròs, pasta (noodles, spaghetti, macarrons), verdura, xampinyó, carn estofada, salsitxa, porc, carn rostida, carn vermella i blanca adobada a la sala, formatges poc curats i de curació mitjana

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