



BLAU VERD

Vino producido bajo las regulaciones ecológicas establecidas tanto en la Unión Europea como en EEUU -Certificación NOP- Los viñedos de Cariñena están plantados sobre suelos arcillosos mientras que los viñedos de Garnacha están plantados sobre suelos de pizarra, también conocidos como Llicorella- para así obtener este vino tan complejo.

producto.variedad	20% Cariñena - 80% Garnacha
desTexte	
producto.maridaje	Arroz, pasta (noodles, spaghetti, macarrones), verdura, champiñón, carne estofada, salchicha, cerdo, carne asada, carne roja y blanca adobada en sala, quesos poco curados y de curación media
producto.anyada	2023
producto.gradoAlcoholico	14,50%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic

PRODUCTO.ELABORACION

Maceración y fermentación de las dos variedades por separado, en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada, la fermentación maloláctica también tiene lugar en depósitos de acero inoxidable.

PRODUCTO.NOTADECATA

Un color brillante rubí, elegante y maduro con brillos de rojo picota oscuro, cardamomo, frambuesa, notas de té rojo y fondo de regaliz. Este vino de medio cuerpo muestra gran equilibrio con taninos moderados y refinados, unidos a una pizca de acidez respaldada por notas de kirsch en un final sabroso.

PRODUCTO.MARIDAJE

Arroz, pasta (noodles, spaghetti, macarrones), verdura, champiñón, carne estofada, salchicha, cerdo, carne asada, carne roja y blanca adobada en sala, quesos poco curados y de curación media

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Montsant

BODEGA.REGION

Montsant

BODEGA.ANYOCREACION

2004

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional