



## 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  
**desTexto**

**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.gradoAlcohólico** 14,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** 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.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional