



CAN BLAU

Cada vinya va ser escollit pel seu sòl i microclima particulars. El Mazuelo plantat en argila sorrenca, el Syrah en sòls calcaris i la Garnatxa negra sobre pissarra

Varietats	40% Carinyena - 40% Syrah - 20% Garnatxa
Maridatge	Pot acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, llegums estofats, formatges curats i blaus, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, rostits de xai, porc, bou...
Criança	12 mesos en bótes de roure francès
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	16-18 °C
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Els raïms són fermentats per separat en acer inoxidable a 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 terror mostra amplitud de sabors al pas per boca, amb fruites negres madures i amb un final llarg, complex i lleugerament mineral.

RECONeixEMENTS

91 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Pot acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, carns blanques i vermelles a la planxa i graella, llegums estofats, formatges curats i blaus, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, rostits de xai, porc, bou...

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