



CAN BLAU

Cada viñedo fue escogido por su suelo y microclima particulares. El Mazuelo plantado en arcilla arenosa, el Syrah en suelos calcáreos y la Garnacha negra sobre pizarra

producto.variedad 40% Cariñena - 40% Syrah - 20% Garnacha
desTexto

producto.maridaje Puede acompañar arroces con carne de caza y melosos, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, quesos curados y azules, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, asados de cordero, cerdo, buey...

producto.crianza 12 meses en barricas de roble francés

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 14%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas son fermentadas por separado en acero inoxidable a temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

Cereza con reflejos morados, presenta un interesante abanico de compuestos aromáticos y complejidad. Fresco y equilibrado, complejo y frutoso e impregnado de las notas del terruño muestra amplitud de sabores en el paso por boca, con frutas negras maduras y con un final largo, complejo y ligeramente mineral.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 puntos Guía Peñín

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Puede acompañar arroces con carne de caza y melosos, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, quesos curados y azules, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, asados de cordero, cerdo, buey...

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