



EL NEN DEL CELLER

Varietats	50% Garnatxa negra - 25% Carinyena - 20% Ull de llebre - 5% Syrah
Maridatge	Vi de gran versatilitat que pot acompanyar tota mena de tapes, amanides, així com arrossos, carns blanques i vermelles a la planxa, formatges, llegums i tota mena de pastes
Anyada	2021
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics

ELABORACIÓ

Les diferents varietats es vinifiquen per separat en tines d'acer inoxidable, després del seu assemblatge el vi es cria en dipòsits d'acer inoxidable per mantenir la fruita i la joventut.

NOTA DE CATA

Vi jove de color vermell cirera amb vius rivets granats. Mostra aromes a fruits vermells amb una entrada a la boca agradablement untuosa, notes de fruites negres i un lleuger toc mineral. El seu pas per boca és llarg, persistent, bona acidesa i ens deixa una magnífica sensació de plenitud al paladar.

MARIDATGE

Vi de gran versatilitat que pot acompanyar tota mena de tapes, amanides, així com arrossos, carns blanques i vermelles a la planxa, formatges, llegums i tota mena de pastes

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