



EL NEN DEL CELLER

Variedades	50% Garnacha tinta - 25% Cariñena - 20% Tempranillo - 5% Syrah
Maridaje	Vino de gran versatilidad que puede acompañar todo tipo de tapas, ensaladas, así como arroces, carnes blancas y rojas a la plancha, quesos, legumbres y todo tipo de pastas
Añada	2021
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

Las distintas variedades se vinifican por separado en tinas de acero inoxidable, tras su ensamblaje el vino se cría en depósitos de acero inoxidable para mantener la fruta y juventud.

NOTA DE CATA

Vino joven de color rojo cereza con vivos ribetes granates. Muestra aromas a frutos rojos con una entrada en boca agradablemente untuosa, notas de frutas negras y un ligero toque mineral. Su paso por boca es largo, persistente, buena acidez y nos deja una magnífica sensación de plenitud en el paladar.

MARIDAJE

Vino de gran versatilidad que puede acompañar todo tipo de tapas, ensaladas, así como arroces, carnes blancas y rojas a la plancha, quesos, legumbres y todo tipo de pastas

CAN BLAU

Bodegas Can Blau se inició en 2003 y es uno de los proyectos más antiguos de la familia Gil fuera de Jumilla. La bodega está situada en la carretera que une las localidades de El Molar con El Masroig, entre viñedos de la propiedad. Tiene una capacidad de elaboración de 500.000 Kg y una crianza con capacidad de unas 2.500 barricas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Montsant

REGIÓN
Montsant

AÑO DE CREACIÓN
2004

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional