



MAS DE CAN BLAU

La DO Montsant és una zona abrupta i muntanyosa que té una llarga tradició en la producció de vins estructurats i molt elegants.

Varietats	35% Carinyena - 35% Syrah - 30% Garnatxa
Maridatge	Carns vermelles a la planxa o graella, guisats de caça major i menor, aus, arrossos, rostits, formatges curats i blaus, pernil salat, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc, marmitako...
Criança	18 mesos en bóta nova de roure francès
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Cada varietat és fermentada per assenyalat en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

Cirera intens amb vora grana. Aroma potent de fruites madures i torrefactes, persisteix un equilibri entre les notes càlides de fruita macerada i el record de terrer. A la boca és ple, carnós, i potent, concentrat i saborós però no excessiu, amb final de boca elegant, ampli i persistent, ben "moblat" quant a la seva criança en roure, amb fetes per agradar tant al tastador entrenat com als consumidors en general.

RECONeixEMENTS

93 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Carns vermelles a la planxa o graella, guisats de caça major i menor, aus, arrossos, rostits, formatges curats i blaus, pernil salat, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc, marmitako...

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