



MAS DE CAN BLAU

La DO Montsant es una zona abrupta y montañosa que tiene una larga tradición en la producción de vinos estructurados y muy elegantes. Los viñedos viejos se plantaron en los suelos más adecuados para cada variedad; Mazuelo en arcillo-arenosos, Syrah en suelos calcáreos y Garnacha negra en pizarra; aportando cada variedad y tipos de suelo, complejidad a este vino único

Variedades	35% Cariñena - 35% Syrah - 30% Garnacha
Maridaje	Carnes rojas a la plancha o parrilla, guisos de caza mayor y menor, aves, arroces, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo, marmitako...
Crianza	18 meses en barrica nueva de roble francés
Añada	2022
Grado alcohólico	15,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Cada variedad es fermentada por separado en tinajas de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

Cereza intenso con borde granate. Aroma potente de frutas maduras y torrefactos, persiste un equilibrio entre las notas cálidas de fruta macerada y el recuerdo de terruño. En boca es pleno, carnoso, y potente, concentrado y sabroso pero no excesivo, con final de boca elegante, amplio y persistente, bien "amueblado" en cuanto a su crianza en roble, con hechuras para gustar tanto al catador entrenado como a los consumidores en general.

RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

Carnes rojas a la plancha o parrilla, guisos de caza mayor y menor, aves, arroces, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo, marmitako...

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Montsant

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2004

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional