CAN BLAU

VIÑAS FAMILIA GIL FAMILY ESTATES

Blau



Cellers Can Blau
D.O. Montsant



TIPO
Tinto

VARIEDADES UVAS
Cariñena, Syrah y Garnacha negra

VINIFICACIÓN
Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura controlada. Tras finalizar la fermentación maloláctica ha tenido un pequeño paso por madera francesa.

NOTAS DE CATA
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 y un final fresco, especiado y ligeramente mineral.

MARIDAJE
Puede acompañar arroces, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres y pastas, quesos, cazuelas, pescados en salsa, ahumados...

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.