CAN BLAU

VIÑAS FAMILIA GIL FAMILY ESTATES

Can Blau



Cellers Can Blau
D.O. Montsant



TIPO
Tinto con 12 meses de envejecimiento

VARIEDADES UVAS
Cariñena, Syrah y Garnacha negra

VINIFICACIÓN
Cada viñedo fue escogido por su suelo y microclima particulares. El Mazuelo plantado en arcilla arenosa, el Syrah en suelos calcáreos y la Garnacha negra sobre pizarra. Las uvas son fermentadas por separado en acero inoxidable a temperatura controlada y posteriormente pasan 12 meses en barricas de roble francés, el Coupage de estas tres variedades nos ofrece un vino de gran profundidad.

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, con frutas negras maduras y con un final largo, complejo y ligeramente mineral.

MARIDAJE
Puede acompañar arroces con carne de caza y melosos, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, quesos curados y azules, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, asados de cordero, cerdo, buey...

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.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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.