

# Can Blau Blau (2016)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Can Blau</b>
Nombre	<b>Blau</b>
Año	<b>2016</b>
Uvas	Cariñena (50 %) Garnacha (25 %) Syrah (25 %)
Ubicación	<b>España &gt; Cataluña &gt; Montsant</b>
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>7,90 €</b>



## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia  
Vendimia manual con una cuidada selección en bodega.  
Vinificación  
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con una temperatura máxima de 25°C.  
Envejecimiento  
Tras la fermentación maloláctica en depósito, se procede a su envejecimiento en barricas de roble francés durante 4 meses.

## VIÑEDO

Viticultura Superficie  
35 hectáreas.  
Edad  
Edad media de 40 años.

Tierra Suelo  
Arenoso y arcilloso para la Mazuelo, calizo para la Syrah y pizarroso y calizo para la Garnacha.  
Clima  
Mediterráneo con influencias continentales.

# Can Blau Blau (2016)

## CATAS (1)

Fecha **4 de abril de 2018**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 95.0  
Platos Arroces con carne de caza y meloso, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, queso curado y azules, setas, caza y ave, cazuelas, pescado y marisco en salsa, ahumado, asados de cordero, cerdo, buey, etc.  
Notas Notas de cata de bodeboca:  
Vista  
Cereza con reflejos morados.  
Nariz  
Exhibe una colección de atributos aromáticos, fruta madura, especias, potencia y complejidad, que aportan una visión casi panorámica de las posibilidades de la D.O. Montsant.  
Boca  
Fresco y equilibrado, complejo y afrutado e impregnado de las notas del terruño muestra amplitud de sabores en el paso por boca y un final fresco, especiado y ligeramente mineral.  
Visual Rojo picota con ribete cardenalicio, Limpio, brillante con capa alta  
Olfato Intensidad alta y muy complejo, con presencia de aromas a fruta roja, tabaco y torrefactos.  
Al agitar sobresalen notas balsámicas  
Boca Entrada agradable, equilibrada y sabrosa, en el paso en boca muestra una buena correspondencia entre tanicidad y acidez con presencia de fruta roja, balsámicos y torrefactos  
Buena persistencia final

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
4/4/18	Consumido		