

Mas de Can Blau 2020

Bodega: Can Blau

Zona: D.O. Montsant

Varietades: Cariñena, Garnacha y Syrah

Alc: 15 % Vol.

Viñedos:

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.

Elaboración:

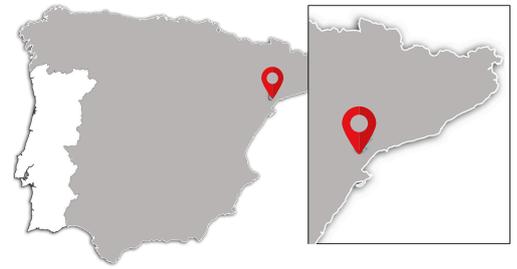
Cada variedad es fermentada por separado en tinas de acero inoxidable y luego permanece 18 meses en barrica nueva de roble francés para dar como resultado este exclusivo vino.

¿Qué esperar de este vino?

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.

Viñas Familia Gil

Psaraje de la Aragona Carretera de Fuente Álamo 30520
Jumilla Murcia, España



Maridajes:

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

Tª de servicio recomendada: 15-18°C

Más de un siglo ha amanecido sobre Viñas Familia Gil desde que embotellamos nuestro primer vino. Con esa paciencia que nos da la tierra de nuestros antepasados, cuidamos de nuestras viejas viñas. Y crecemos con la incorporación de pequeñas bodegas de las principales regiones vinícolas de España.

También somos familia, por eso unimos en una marca única una selección de vinos de diferentes orígenes, pero hermanados por el nervio de la calidad y la tradición. Diferentes temperamentos de uvas autóctonas, emparentados por el mismo tronco familiar que surgió de aquellas primeras cepas. Somos lo que perdura.



Conservamos en nuestra esencia el carácter del labriego, que bendice el tacto de la arcilla cálida al hundir las manos en la tierra. Con la modernización de la bodega, nada más despuntar el siglo XXI, incorporamos la tecnología que nos permite cumplir un riguroso control de la calidad, pero el olor de la tierra nos impide alejarnos del lecho en penumbra de las vides y de la luz que irradia la floración. Es la fuerza del legado familiar.