



Bell Cros: La Colina

ANYADA:	2023
TIPUS DE VI:	Vi negre
DENOMINACIÓ D'ORIGEN:	DO MONTSANT
RAÏM:	Collit a mà; 100% Garnatxa Negra

ELABORACIÓ

Enòleg:	Joan Asens
Maceració, en contacte amb la pell:	29 dies
Fermentació:	En dipòsits d'acer inoxidable
Fermentació malolàctica:	Sí, en dipòsits d'acer inoxidable
Envelliment:	8 mesos en dipòsits d'acer inoxidable
Data de collita:	31-08-2023
Data d'embotellat:	24-09-2024

DADES TÈCNIQUES

Grau d'alcohol:	14,71 % vol.
Sulfits SO ₂ :	22 mg/L
pH:	3,62
Acidesa total:	4,7 g/L (a. tartàrica)
Sucre residual:	0,3 g/L
Conservació:	En les condicions adequades, el vi mantindrà el seu potencial fins a l'any 2035
Producció:	3.400 ampolles (75cl)

NOTA DE TAST

Color mitjà, on predominen els tons vermells brillants.
En nas és afruitat i aromàtic amb fruits vermells, com a maduixes fresques embolicades amb una part floral de flor de taronger i pell de mandarina.
Un vi de cos lleuger/mitjà. En boca és fresc, elegant i fàcil de beure.

SUGGERIMENTS DE SERVEI

Marida preferentment amb carns blanques i vermelles, estofat de vedella,
peix a la planxa juntament amb pastes, arrossos, patates i verdures.
Servir a una temperatura de 16-17 °C.

VINYA

Sòl:	Argila calcària
Altitud:	280 m sobre el nivell del mar
Estat mitjana de les vinyes:	De 5 a 65 anys

