



## Bell Cros: L'Amic

AÑADA:	2024
TIPO DE VINO:	Vino rosado
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DO MONTSANT
UVA:	Cosechado a mano 100% - Garnacha Negra

### ELABORACIÓN

Enólogo:	Joan Asens
Maceración, en contacto con las pieles:	4 horas
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable
Fermentación maloláctica:	No
Envejecimiento:	4 meses en contacto con las lías en depósitos de acero
Fecha de cosecha:	Del 23-08-2024 al 06-09-2024
Fecha de embotellado:	Noviembre 2024

### DATOS TÉCNICOS

Grado de alcohol:	12,98 % vol.
Sulfitos SO <sub>2</sub> :	21 mg/L
pH:	3,23
Acidez total:	5,1 g/L (a. tartárica)
Azúcar residual:	< 0,2 g/L
Almacenamiento:	En las condiciones adecuadas, el vino mantendrá su potencial hasta el año 2030
Producción:	2.000 (75 cl) botellas

### NOTA DE CATA

Color rosa claro salmón cristalino. Aromáticamente fresco con notas cítricas, pomelo, naranjas, frutas rojas como la fresa, y matices anisados. En boca el vino es fresco y permite disfrutar de sus matices durante mucho tiempo.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Pescado, marisco, sushi, carnes blancas, ensaladas (sin vinagre), pasta, arroz. Servir a una temperatura de 8°C

### VIÑEDO

Suelo:	Suelo calcáreo
Altitud:	De 240 a 300 m sobre el nivel del mar
Edad media de las vides:	De 30 a 71 años

