



Bell Cros: ONE OFF #8

AÑADA:	2024
TIPO DE VINO:	Vermut rojo
UVA:	100% Garnacha Blanca

VINIFICACIÓN

La Garnacha Blanca fermentó con los hollejos durante 29 días para aportar más estructura y taninos. Después, el vino se envejeció durante 6 meses en barricas de roble, lo que proporcionó una sensación en boca más redonda y una mayor complejidad aromática. Finalmente, reposó 6 meses en depósitos de acero inoxidable junto con infusiones de plantas, raíces, especias, alcohol y azúcar, integrándose con el vino base en un conjunto armonioso.

DATOS TÉCNICOS

Grado de alcohol:	17,63 % vol.
Azúcar residual:	142,8 g/L
Almacenamiento:	En las condiciones adecuadas, el vino mantendrá su potencial hasta el año 2030
Producción:	1.457 botellas (75 cl)

NOTAS DE CATA

Ámbar profundo y brillante. La nariz es rica y compleja, con los cítricos en el centro y capas de especias como vainilla, canela, clavo y cardamomo. El ajeno, el romero y el tomillo aportan carácter, mientras que la violeta, los pétalos de rosa y la flor de saúco añaden elegancia. En boca es cremoso, con una entrada dulce y ligeramente amarga que evoluciona hacia hierbas mediterráneas, notas tostadas y especias, lo que lo hace muy atractivo e invita a seguir bebiendo.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

El vermut se disfruta mejor como aperitivo antes de una comida, durante una tarde relajada o como parte de una reunión de tapas. Sírvelo ligeramente frío, idealmente a 8–10 °C, con una rodaja de naranja o una aceituna. Combina de maravilla con tapas clásicas: aceitunas, patatas bravas, chips, anchoas, sardinas, quesos o embutidos.

