



Bell Cros: El Camí

ANYADA:	2022
TIPUS DE VI:	Vi negre
DENOMINACIÓ D'ORIGEN:	DO MONTSANT
RAÏM:	Collit a mà; 75% Carinyena, 25% Garnatxa Negra

ELABORACIÓ

Enòleg:	Joan Asens
Maceració, contacte amb la pell:	29 dies
Fermentació:	En dipòsits d'acer inoxidable
Fermentació malolàctica:	Sí, en dipòsits d'acer inoxidable
Envelliment:	6 mesos en botes de roure usades de diferents mides, des de 225 fins a 600 litres, i 24 mesos en dipòsits d'acer inoxidable.
Data de collita:	Del 09/09/2022 al 27/09/2022
Data d'embotellat:	Desembre del 2025

DADES TÈCNIQUES

Grau d'alcohol:	13,75 % vol.
Sulfits SO ₂ :	71 mg/L
pH:	3,49
Acidesa total:	5,1 g/L (a. tartàrica)
Sucre residual:	0,5 g/L
Conservació:	En les condicions adequades, el vi mantindrà el seu potencial fins a l'any 2035
Producció:	7.300 ampolles (75 cl)

NOTA DE TAST

El Camí marida a la perfecció amb una gran varietat de plats. Complementa tot tipus de carns: pollastre, porc, xai, vedella, llom i caça, ja sigui a la graella, rostida o acompanyada de verdures. La seva frescor i el seu sabor afruitat el converteixen també en l'acompanyament ideal per a pastes i arrossos. En la cuina vegetariana o vegana, aporta un toc vibrant i sucós. El Camí també es pot gaudir sol. Servir a 16-18 °C.

SUGGERIMENTS DE SERVEI

Un vi de cos mitjà amb un profund color granat. En nas, revela una elegant complexitat: fruits del bosc i herbes mediterrànies entrelaçades amb subtils notes de grafit, fulla de tabac i un delicat toc cítric que perdura. En boca, és fresc, expressiu i afruitat, amb tanins suaus i ben integrats que li aporten longitud i estructura, suggerint un excel·lent potencial de guarda.

VINYA

Sòl:	Sòl argilós i calcari
Altitud:	260 a 290 m sobre el nivell del mar
Edat mitjana de les vinyes:	De 6 a 58 anys

