



Bell Cros: El Camí

AÑADA:	2022
TIPO DE VINO:	Vino tinto
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DO MONTSANT
UVA:	Cosechado a mano; 75% Cariñena, 25% Garnacha Negra

ELABORACIÓN

Enólogo:	Joan Asens
Maceración, en contacto con las pieles:	29 días
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable
Fermentación maloláctica:	Sí, en depósitos de acero inoxidable
Envejecimiento:	6 meses en barricas de roble usadas de diferentes tamaños, desde 225 hasta 600 litros, y 24 meses en depósitos de acero inoxidable.
Fecha de cosecha:	Del 09/09/2022 al 27/09/2022
Fecha de embotellado:	Diciembre del 2025

DATOS TÉCNICOS

Grado de alcohol:	13,75 % vol.
Sulfitos SO ₂ :	71 mg/L
pH:	3,49
Acidez total:	5,1 g/L (a. tartárica)
Azúcar residual:	0,5 g/L
Almacenamiento:	En las condiciones adecuadas, el vino mantendrá su potencial hasta el año 2035
Producción:	7.300 botellas (75 cl)

NOTA DE CATA

El Camí marida a la perfección con una gran variedad de platos. Complementa todo tipo de carnes: pollo, cerdo, cordero, ternera, solomillo y caza, ya sea a la parrilla, asada o acompañada de verduras. Su frescura y su sabor afrutado lo convierten también en el acompañamiento ideal para pastas y arroces. En la cocina vegetariana o vegana, aporta un toque vibrante y jugoso. El Camí también se puede disfrutar solo. Servir a 16-18°C.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Un vino de cuerpo medio con un profundo color granate. En nariz, revela una elegante complejidad: frutos del bosque y hierbas mediterráneas entrelazadas con sutiles notas de grafito, hoja de tabaco y un delicado toque cítrico que perdura. En boca, es fresco, expresivo y afrutado, con taninos suaves y bien integrados que le aportan longitud y estructura, sugiriendo un excelente potencial de guarda.

VIÑEDO

Suelo:	Suelo arcilloso y calcáreo
Altitud:	260 a 290 m sobre el nivel del mar
Edad media de las vides:	De 6 a 58 años

