



Bell Cros: L'Adició

AÑADA:	2020
TIPO DE VINO:	Vino blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DO MONTSANT
UVA:	Cosechado a mano; 100% Garnacha Blanca

ELABORACIÓN

Enólogo:	Joan Asens
Maceración, en contacto con las pieles:	24 horas
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable
Fermentación maloláctica:	No
Envejecimiento:	7 meses en barricas de roble sueco de 225 L
Fecha de cosecha:	28-08-2020
Fecha de embotellado:	09-02-2021

DATOS TÉCNICOS

Grado de alcohol:	13,85% vol.
Sulfitos SO ₂ :	73 mg/L
pH:	3,11
Acidez total:	5,5 g/L (a. tartárica)
Azúcar residual:	0,3 g/L
Cierre:	Corcho natural 49x24, FLOR NATURAL/EXTRA DS100 de CORK SUPPLY
Almacenamiento:	En las condiciones adecuadas, el vino mantendrá su potencial hasta el año 2035
Producción:	1.400 botellas (75 cl)

NOTA DE CATA

Vino de color medio con tonos brillantes amarillo verdoso. Aromáticamente denso y complejo, dominado por cítricos, anís y flores blancas. En paladar es opulente y fresco, con buena acidez y volumen.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Pescado, marisco, sushi, carnes blancas, ensaladas, quesos, pasta y arroz. Servir a temperatura de entre 10-14 °C

VIÑEDO

Suelo:	Arena de origen volcánico
Altitud:	275 m sobre el nivel del mar
Edad media de las vides:	27 años

