BELL CROS



Bell Cros: La Figaflor

AÑADA:	2024
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:	12 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 01-09-2024
Fecha de embotellado:	Febrero 2025

DATOS TÉCNICOS

Grado de alcohol:	13,06 % vol.
Sulfitos SO_2:	50 mg/L
pH:	3,35
Acidez total:	4,4 g/L (a. tartárica)
Azucar residual:	< 0,2 g/L
Almacenamiento:	En las condiciones adecuadas, el vino mantendrá su potencial hasta el año 2030
Producción:	11.600 (75 cl) botellas

NOTA DE CATA

Color verde con un tono amarillo brillante. En boca aromáticamente fresco con predominio de notas cítricas, pomelo y flores blancas. En boca el vino es fresco, afrutado y acogedor.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

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

VIÑEDO

Suelo:	Suelo calcáreo
Altitud:	140 a 400 m sobre el nivel del mar
Edad media de las vides:	De 7 a 10 años



BELL CROS
D.O. Montsant

Skoglund Wine Estate S.L.
P.O. Box 14

E43730 Falset
Tarragona, Spain

Phone/Spain: +34 609 364 126
Phone/Sweden: +46 (0)708 - 98 77 05

info@bellcros.com
www.bellcros.com