



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Bell Cros One Off #7 2025

Bell Cros



Pris 239 kr
nr CR0201 - 750 ml

Ursprung Montsant

Druvor Carignan 50%, Grenache Noir 50%

Vinmakare Joan Asens

Alk. halt 12.5% **Totalsyra** 5,3 **Restsocker** 0,2

Jordmån Kalkrika lerjordar

Information Som en del i Bell Cros arbete med att utvecklas som vinproducent gör de försök med olika viner och vinstilar. De viner som de gillar och tror på släpper de en begränsad upplaga av som de har valt att kalla "ONE OFF", något som man bara gör en gång. #7 i denna serie är dock ett vin som har blivit så populärt att det har fått släppas flera gånger och är en så kallad Blanc de Noir, ett vitt vin gjort på de blå druvarna och i detta fall garnacha negra och carinyena (carignan). Namnet, som betyder "vitt från svart", syftar på den varsamma pressningen där de mörka druvskalen inte färgar musten. 2'465 flaskor av vinet har producerats.

Karaktär Blek i färgen med subtila rosa skiftningar som antyder dess ursprung från blå druvor. Lockande aromer av citrus, röda frukter samt en ton av fikon och dadlar. Friskt och komplext, med en mjuk och lätt oljig textur.

Vinifiering Vinet har fermenterats på ståltank men inte gått igenom malolaktisk fermentering.

Lagring 60% av vinet har lagrats i två månader på granit ägg och resten på ståltank.

Passar till fisk, skaldjur, asiatiska rätter, fågel, charkuterier, ljust kött, vegetariskt, sallad eller ost. Ett mångsidigt vin som även passar bra på egen hand.

Om producenten

Bell Cros är en relativt ny och dynamisk vingegendom i DO Montsant, Catalonien, Spanien, grundad 2017 av svenska entreprenörerna Ann och Peter Skoglund som följde sin passion för vin och områdets terroir.

Namnet Bell Cros betyder "vacker dal" på katalanska och visar tydligt att platsen och landskapet står i centrum. Trots att själva projektet är ungt, består vingårdarna till stor del av gamla stockar – många mellan 40 och 70 år gamla – vilket ger vinerna djup, komplexitet och karaktär från första början.

Här finns ett tydligt fokus på hållbarhet och egendomen är sedan årgång 2023 ekologiskt certifierad. Det ekologiska arbetet i vingårdarna kombineras med varsam vinmakning för att lyfta fram ursprung, mineralitet och frisk frukt. Resultatet är personliga, terroirdrivna viner med tydlig identitet och modern energi.

Vinerna görs i samarbete med den välkände vinmakaren Joan Asens, och fokus ligger på inhemska druvor som Garnacha, Carinyena med flera, som speglar Montsants karaktär – frukt, struktur och platsens klimat – i både röda och vita varianter.