



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Bell Cros El Camí 2022

Bell Cros



Pris 179 kr

nr 7825001 - 750 ml

Ursprung Montsant

Druvor Carinyena 75%, Garnacha 25%

Vinmakare Joan Asens

Alk. halt 13.5%

Jordmån: Kalkrik lerjord

Information: El Camí är en smal slingrande väg som passerar genom Bell Cros vingård. Den spelade en stor roll under det spanska inbördeskriget 1936-39. En tid då vinproduktionen i Spanien i princip stod still. De två husen som finns bevarade längs vägen fungerade som sjukhus respektive matplats under kriget. Vingården odlades under årgången ekologiskt men var vid tillfället inte certifierad.

Vinifikation: Handskördade druvor som ligger med skalkontakt i 29 dagar och jäser i ståltankar och lagras sedan 6 månader i använda ekfat samt därefter 24 månader i ståltankar.

Karaktär: Medelfylligt med djupt granatröd färg. Elegant i doften med toner av vilda bär och medelhavsörter. Frisk i smaken, uttrycksfull och fruktig med mjuka och välintegrerade tanniner som ger både längd och struktur. Drick nu eller lagra ett par år.

Passar till: Ett matvänligt vin som passar till alla typer av kött - kyckling, fläsk, lamm, kalv, oxfilé och vilt. Även gott till en krämig pasta eller risotto. Servera vid 16–18 °C.

Om producenten

Bell Cros är en relativt ny och dynamisk vinegendom 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.