



KVALITÉ & KÄNSLA!

Vitt vin



## Bell Cros La Figaflores 2025

Bell Cros



Pris 179 kr  
nr CR0101 - 750 ml

**Ursprung** Montsant

**Druvor** Garnacha Blanca 100%

**Vinmakare** Joan Asens

**Alk. halt** 13%

**Jordmån** Kalkrik lerjord

**Information** Från den svenskägda vingården i Montsant i Spanien. Ekologiskt odlade druvor med tydligt fokus på hållbarhet.

**Karaktär** Gröngul i färgen. I doften aromatiskt frisk med tydliga inslag av citrus, grapefrukt och vita blommor. Friskt, fruktigt och inbjudande.

**Vinifiering** I genomsnitt 8-11 år gamla vinrankor. Handskördade druvor, 12 timmars skalkontakt.

**Lagring** Vinet har lagrats fyra månader på jästfällningen i ståltankar.

**Passar till** Milda, krämiga ostar och fräscha vegetariska rätter som grillade grönsaker. Passar också utmärkt till fisk och skaldjur.

### 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.