





Bell Cros: Selección Delfí

AÑADA:	2019
TIPO DE VINO:	Vino negro
DENOMINACIÓN:	DO MONTSANT
UVA:	Cosechado a mano; 100% Garnacha Negra

ELABORACIÓN

Enólogo:	Joan Asens
Maceración, en contacto con las pieles:	29 días
Fermentación:	29 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada máxima de 25 °C
Fermentación maloláctica:	Sí, en depósitos de acero inoxidable
Envejecimiento:	14 meses en barricas de roble francés (100% en barricas de un solo vino)
Fecha de cosecha:	21-09-2019
Fecha de embotellado:	Abril de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado de alcohol:	15,08% vol.
Sulfitos SO ₂ :	60 mg/L
pH:	3,27
Acidez total:	6,6 g/L (a. tartárica)
Azúcar residual:	0,4 g/L
Cierre:	Corcho natural 49x24, NATURAL FLOR/EXTRA DS100 de CORK SUPPLY
Almacenamiento:	Mínimo 6 meses después del embotellado a 16 °C para el afinamiento
Producción:	1.420 Botellas limitadas (75 cl)

NOTA DE CATA

En copa se nos presenta un vino de gran profundidad con un color intenso con matices rojo rubí. El aroma intenso de gran amplitud con notas cítricas, lilas y suaves tonos de regaliz. La boca sabrosa, fresca, larga e intensa que nos permitirá disfrutar de este vino durante más de 20 años.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Las garnachas siempre se presentan como vinos frescos, un poco delicados, pero a la Selección Delfí los racimos de las viñas viejas nos dan un vino con una gran estructura que nos permite maridarlo con alimentos potentes, como carnes, guisados de verduras y sopas de invierno.

VIÑEDO

Suelo:	Suelo calcáreo de sedimentación eólica con arcilla
Altitud:	De 260 a 280 m sobre el nivel del mar
Edad media de las vides:	68 años

