



**bella**  
CELLER MAS BELLA

NEGRE



## VARIETATS

Ull de Llebre 70% i Garnatxa Negra 30%

## GRADUACIÓ ALCOHÓLICA

13.5% Vol.

## ELABORACIÓ

Fermentació del most amb les pells a temperatura no superior a 27°C durant uns 8 dies. Aconseguint extreure una bona estructura polifenòlica, conservant la personalitat de les varietats. Suau envelliment en bóta durant tres mesos per conferir-li més arrodoniment.

## NOTA DE TAST

Color granat de capa molt intensa. En nas és intens i complex, recordant a l'eucaliptus i a la menta, amb tocs d'espècies (pebre). Molt gustós en boca, notablement estructurat, equilibrat i ric en matisos especiats. Post gust persistent i gustós amb notes afruitades.

## GASTRONOMIA

Marida bé amb carns blanques i vermelles, cabrit al forn, carns a la brasa, bou i aus. Formatges curats i blaus.

## TEMPERATURA DE SERVEI

13 – 15 °C

## PRESENTACIÓ

AMPOLLA - Borgonya Alta

TAP - Suro natural

CÀPSULA - Complexa i personalitzada

CAIXA - 6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg. Alçada - 18 cm. Amplada - 26 cm. Llargada - 31,5 cm.

## PALETITZACIÓ – EUROPALET

Alçada - 159 cm. Amplada - 80 cm. Llargada - 120 cm.

Caixes por pis - 10 Número de pisos - 8

Caixes per palet - 80

Pes del palet - 700 Kg.

