



 **Bellod**
ORIGEN 1943

CATÀLEG
DE PRODUCTES

ARRELS FAMILIARS, BRINDIS ETERNS

BY BODEGAS BELLÓD

VINS I CAVES

Vins d'autor



05 Mas del nen

Vins varietals



09 Tous Baro

Vins de taula



15 L'Apat



19 Vinya Llevant

Bag in box manual



23 The wine universe

Bag in box amb tirador



29 Castell de Brugués

Caves



33 Tous Baro Brut i Tous Baro Brut Nature



***Catàleg interactiu**

Explora el contingut de forma àgil gràcies a la navegació per clic, que permet classificar i accedir ràpidament a cada secció.

GENEROSOS I AROMATITZATS

Vermut



- 37**
- Vermut Bellod
 - Vermut Bellod Blanc
 - Vermut de Luna Reserva
 - Vermut de Luna Blanc

Moscatell



- 42**
- Moscatell Pina
 - Moscatell a l'Orange Pina

Sangria



- 45**
- Coll de Mar
 - Coll de Mar White

Oportos



- 49**
- Royal Ruby
 - Royal White
 - Royal White Dry
 - Royal Tawny
 - Royal Tawny 10 anys
 - Royal Tawny 20 anys

Aromatitzats



- 56**
- Or Doux
 - Puerto Rey
 - Puerto Rey Premium

Spritz



- 60**
- Vermujito



***Catàleg interactiu**

Explora el contingut de forma àgil gràcies a la navegació per clic, que permet classificar i accedir ràpidament a cada secció.

VINS I CAVES



MAS DEL NEN

MAS DEL NEN VAILET



- 📍 Conca de Barberà
- 🍇 Moscatell d'Alexandria
- 🍷 Jove
- 🍷 Notes florals / Tocs cítrics

🍷 75cl | 📦 6 ampolles

MAS DEL NEN PELL DE CEBA



- 📍 Conca de Barberà
- 🍇 Garnatxa
- 🍷 Jove
- 🍷 Fruites vermelles / Tocs florals

🍷 75cl | 📦 6 ampolles

MAS DEL NEN VALL ROJA



- 📍 Conca de Barberà
- 🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot
- 🍷 Criança
- 🍷 Fruita negra / Tocs especiats

🍷 75cl | 📦 6 ampolles

Mas Del Nen Vailet



Moscatell d'Alexandria



Elaborat a partir de Moscatell d'Alexandria, varietat reconeguda per la seva frescor i expressivitat aromàtica. La vinificació es realitza amb molta cura i baixa temperatura, per preservar el seu caràcter natural, obtenint un vi equilibrat, subtil i altament aromàtic.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

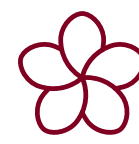
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruita blanca



Tocs florals



Notes cítriques

MARIDATGE



Peix i sushi



aperitiu



Paelles marineres



Vi molt versàtil i fresc, ideal per a serveis a copes i maridatges lleugers. Excel·lent per gaudir-lo a l'aire lliure o com a vi de benvinguda. Servir entre 4°C i 6°C.



75cl



6 ampolles



Mas del Nen Pell de ceba



Garnatxa



Elaborat a partir de Garnatxa, seleccionada amb cura per garantir la màxima qualitat. La premsa suau del raïm just després de la verema, sense repòs amb les pells, permet obtenir el característic color salmó pàl·lid i preservar al màxim la frescor i la delicadesa aromàtica del vi.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

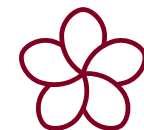
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruïtes
vermelles



Tocs
florals



Notes
afruitades

MARIDATGE



Aperitius



Carns
blanques



Cuina
italiana



Un vi subtil i fresc, amb un perfil delicat ideal per plats lleugers i mediterranis. Excel·lent per a serveis a copes o com a opció destacada en menús de temporada. Servir entre 6°C i 8°C.



75cl



6 ampolles



Mas del Nen Vall Roja



Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot



Elaborat a partir de Syrah, Merlot i Cabernet Sauvignon, una combinació que aporta complexitat, profunditat i equilibri. Realitza una criança de 12 mesos en barriques de roure francès i americà, que li confereix estructura, notes especiades i una capa aromàtica torrada subtil. Posteriorment, el vi reposa 12 mesos més en ampolla, afinant tanins i integrant matisos per aconseguir un perfil més rodó i harmoniós.

PERFIL DEL VI

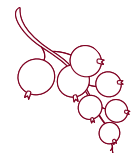
Sec/Dolç

Cos

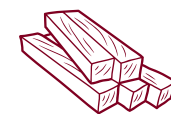
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruites
negres
madures



Torrats i
fusta

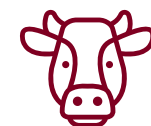


Tocs
especiats

MARIDATGE



Caça



Carn i
estofats



Formatges
curats



Un vi amb gran estructura i elegància, ideal per menús de tardor-hivern o menús degustació. Servir entre 14°C i 16°C per potenciar la seva expressió aromàtica i equilibri.

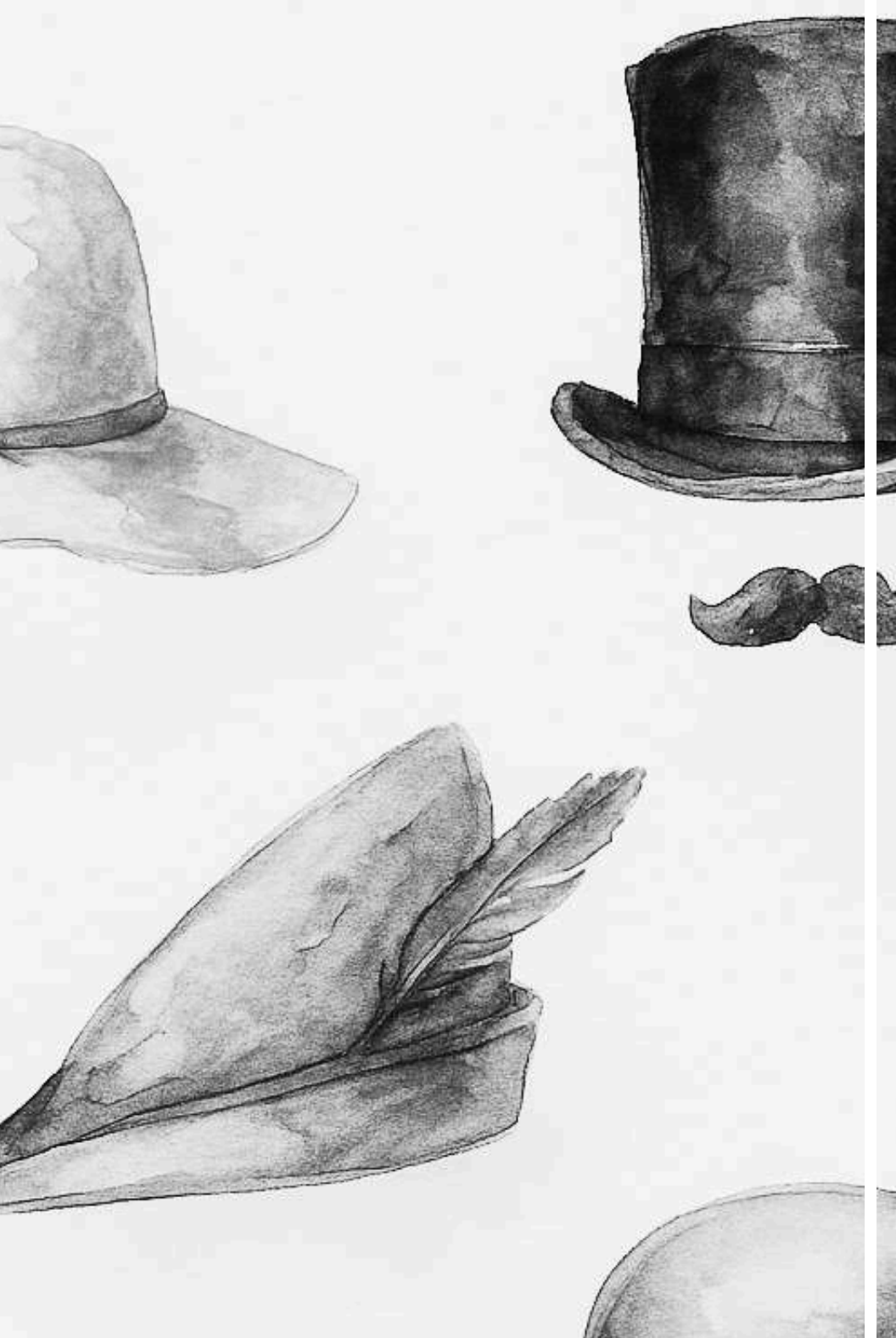


75cl



6 ampolles





TOUS BARO ROBIN HOOD



- Conca de Barberà
- Verdejo
- Jove
- Notes cítriques i florals

75cl | 6 ampolles

TOUS BARO CLEOPATRA



- Conca de Barberà
- Muscat
- Jove
- Notes cítriques/Flors blanques

75cl | 6 ampolles

TOUS BARO SHERLOCK



- Conca de Barberà
- Merlot i Garnatxa
- Jove
- Fruites vermelles i florals

75cl | 6 ampolles

TOUS BARO LINCOLN



- Conca de Barberà
- Ull de Llebre i Syrah
- Criança 3 mesos
- Fruita negra/Notes especiades

75cl | 6 ampolles

TOUS BARO OZ



- Conca de Barberà
- Ull de Llebre
- Jove
- Fruits del Bosc/Notes florals

75cl | 6 ampolles

TOUS BARO

Tous Baro Robin Hood



Verdejo



Elaborat a partir de Verdejo, premsat suau per obtenir un most net i preservar al màxim la frescor i els aromes primaris.

La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16 °C), un procés que permet conservar la puresa aromàtica i l'expressivitat pròpia de la varietat.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Herbes aromàtiques

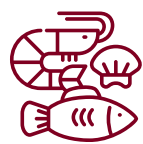


Fonoll i camamilla



Notes cítriques

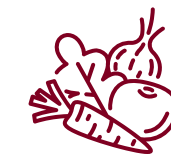
MARIDATGE



Marisc i peix blanc



Formatges de cabra suaus o cremosos



Amanides i verdures a la brasa



Un vi ideal per a l'estiu i àpats informals: brunch, aperitius, o sopars lleugers. Serveix-lo ben fresc per potenciar la seva acidesa viva i el seu caràcter aromàtic. Perfecte entre 6 °C i 8 °C.



75cl



6 ampolles



Tous Baro Cleopatra



Muscat



Elaborat a partir de Muscat, premsat suau per obtenir un most net i preservar tant la frescor com la riquesa aromàtica pròpia de la varietat. La fermentació alcohòlica es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16°C), garantint la màxima expressivitat aromàtica i mantenint la seva essència fresca i floral.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

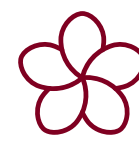
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Afruitats



Flors
blanques

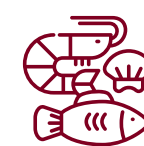


Notes
cítriques

MARIDATGE



Aperitius



Peix i marisc



Arrossos
mariners



Un vi fresc, viu i aromàtic, ideal per servir a copes, especialment a l'estiu. Perfecte com a vi de benvinguda o per maridar plats lleugers. Servir entre 4°C i 6°C per potenciar-ne tota la seva expressivitat.



75cl



6 ampolles



Tous Baro Sherlock



Merlot i Garnatxa



Elaborat a partir de Garnatxa i Merlot, mitjançant una maceració curta i controlada que permet obtenir el seu característic color maduixa i una aromàtica floral delicada. L'harmonia entre ambdues varietats aporta frescor, equilibri i una expressió afruitada i viva, que defineix perfectament l'estil del vi.

PERFIL DEL VI



Sec/Dolç



Cos

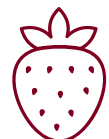


Acidesa

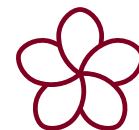


Alcohol

AROMES / SABORS



Fruites
vermelles



Tocs
florals



Notes
afruitades

MARIDATGE



Aperitius



Arrossos i
pastes



Peix blanc



Un rosat equilibrat i molt versàtil, ideal per servir a copes en terrasses o com a complement de menús lleugers. Servir a 10°C per potenciar els seus aromes i el seu perfil fresc.



75cl



6 ampolles



Tous Baro Lincoln



Ull de Llebre i Syrah



Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (24-28°C) per preservar els aromes afruitats i obtenir estructura. Remuntats durant la fermentació per extreure color, tanins i complexitat del raïm. Envellit durant 3 mesos en botes de roure francès, que aporten notes de vainilla, espècies i torrats, sense perdre el caràcter fruitós del vi. Posterior repòs en ampolla per afinar sabors i aromes.

PERFIL DEL VI

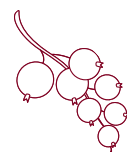
Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruita vermella i negra



Tocs de xocolat i torrats



Tocs especiats

MARIDATGE



Pastes amb salses



Carns vermelles



Formatges curats i semi-curats



Un vi amb estructura i caràcter que marida amb plats potents o cuina especiada. Ideal per sobretauls relaxades o àpats complets. Servir lleugerament fresc per equilibrar les notes de criaça.



75cl



6 ampolles



Tous Baro Oz



Ull de Llebre



Elaborat a partir d'Ull de Llebre mitjançant tecnologia de flaix, elevat la temperatura del most abans de la fermentació per extreure intensament color i aromes de fruita madura. Posterior fermentació en dipòsits d'acer inoxidable sense contacte amb pells, cosa que permet evitar astringències i mantenir un perfil suau i molt aromàtic.

PERFIL DEL VI

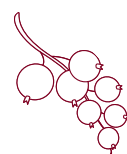
Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruits del bosc



Tocs florals



Notes afruitades

MARIDATGE



Pastes i plats lleugers



Carns blanques



Formatges semi-curats



Un vi fresc, afruitat i de gran expressivitat, pensat per a un consum fàcil i versàtil. Ideal per gaudir lleugerament fresc i en moments informals.



75cl



6 ampolles





L'ÀPAT

L'ÀPAT BLANC



- Catalunya
- Xarel·lo i Macabeu
- Jove
- Fruita blanca / Tocs florals / Cítrics

75cl | 12 ampolles

L'ÀPAT ROSAT



- Catalunya
- Garnatxa
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs florals

75cl | 12 ampolles

L'ÀPAT NEGRE



- Catalunya
- Garnatxa i Ull de Llebre
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs especiats

75cl | 12 ampolles

L'Àpat Blanc



Xarel·lo i Macabeu



Elaborat a partir de Macabeu i Xarel·lo, premsat suau per obtenir un most net i preservar la frescor i els aromes primaris propis del Macabeu.

La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16°C), per mantenir intacta la seva expressivitat aromàtica i el seu perfil fresc i elegant.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

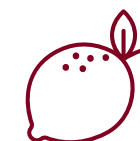
AROMES / SABORS



Fruita blanca



Tocs
florals



Notes
cítriques

MARIDATGE



Marisc i
peix blanc



Formatges
suaus



Amanides
i verdures
a la brasa



Vi perfecte per a moments informals i dinars lleugers, ja sigui en pícnic, terrasses o a la platja. Ideal també com a aperitiu gràcies a la seva frescor i lleugeresa. Servir entre 6°C i 8°C per potenciar-ne les qualitats.



75cl



12 ampolles



L'Àpat Rosat



Garnatxa



Elaborat a partir de Garnatxa, mitjançant una maceració curta i controlada que permet obtenir el seu característic color maduixa i una aromàtica floral delicada.

La fermentació alcohòlica es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16°C), mantenint la vivacitat aromàtica i el perfil afruitat propi del rosat jove.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruites
vermelles



Tocs
florals

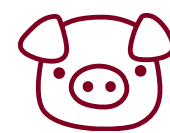


Notes
afruitades

MARIDATGE



Aperitius



Carns
blanques



Peix blanc



Un rosat fresc, elegant i lleuger que acompanya molt bé tant un aperitiu informal com un sopar estiuenc. Servir entre 6°C i 8°C per destacar-ne la vivacitat i finor.



75cl



12 ampolles



L'Àpat Negre



Garnatxa i Ull de Llebre



Elaborat a partir de garnatxa negra i ull de llebre, premsat suau per obtenir un most net i preservar la frescor i els aromes primaris de les varietats.

La fermentació alcohòlica s'efectua en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada, per mantenir la fruita viva i aconseguir un vi jove, fresc i equilibra

PERFIL DEL VI

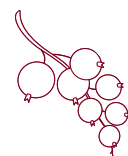
Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Notes
afritades



Fruites
vermelles



Tocs
especiats

MARIDATGE



Caça



Carn i
estofats



Formatges
curats



Un vi versàtil i amb caràcter, ideal per plats amb intensitat mitjana o alta. Perfecte per gaudir-lo a la temperatura adequada (14°C - 16°C) i per acompanyar àpats de tardor-hivern o sobretaules tranquil·les.



75cl



12 ampolles





VINYA LLEVANT

VINYA LLEVANT BLANC



- Catalunya
- Xarel·lo i Macabeu
- Jove
- Fruita blanca / Tocs florals / Cítrics

75cl | 12 ampolles

VINYA LLEVANT ROSAT



- Catalunya
- Garnatxa
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs florals

75cl | 12 ampolles

VINYA LLEVANT NEGRE



- Catalunya
- Garnatxa i Ull de Llebre
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs especiats

75cl | 12 ampolles

Vinya Llevant Blanc



Xarel·lo i Macabeu



El Vinya Llevant Blanc és elaborat amb les varietats Xarel·lo i Macabeu, buscant un equilibri perfecte entre frescor i expressió fruitosa.

La vinificació preserva les característiques més delicades de les varietats, creant un vi fresc, harmònic i afruitat.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

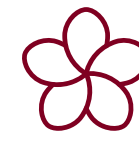
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruita blanca



Tocs
florals

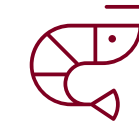


Notes
cítriques

MARIDATGE



Aus



Marisc



Peix blanc



Un vi ideal per dinars o sopars lleugers. Perfecte per moments relaxats a la terrassa o com a copa d'inici en un àpat. Servir entre 6°C i 8°C per potenciar-ne l'elegància i frescor.



75cl



12 ampolles



Vinya Llevant Rosat



Garnatxa



El Vinya Llevant Rosat s'elabora buscant una combinació d'afruitat i frescor que resulti en un vi elegant i versàtil.

La vinificació preserva les característiques de la varietat, oferint un vi lleuger i refrescant.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

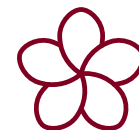
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruites
vermelles



Tocs
florals

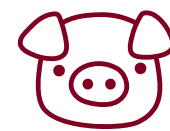


Notes
afruitades

MARIDATGE



Aperitius



Carns
blanques



Peix blanc



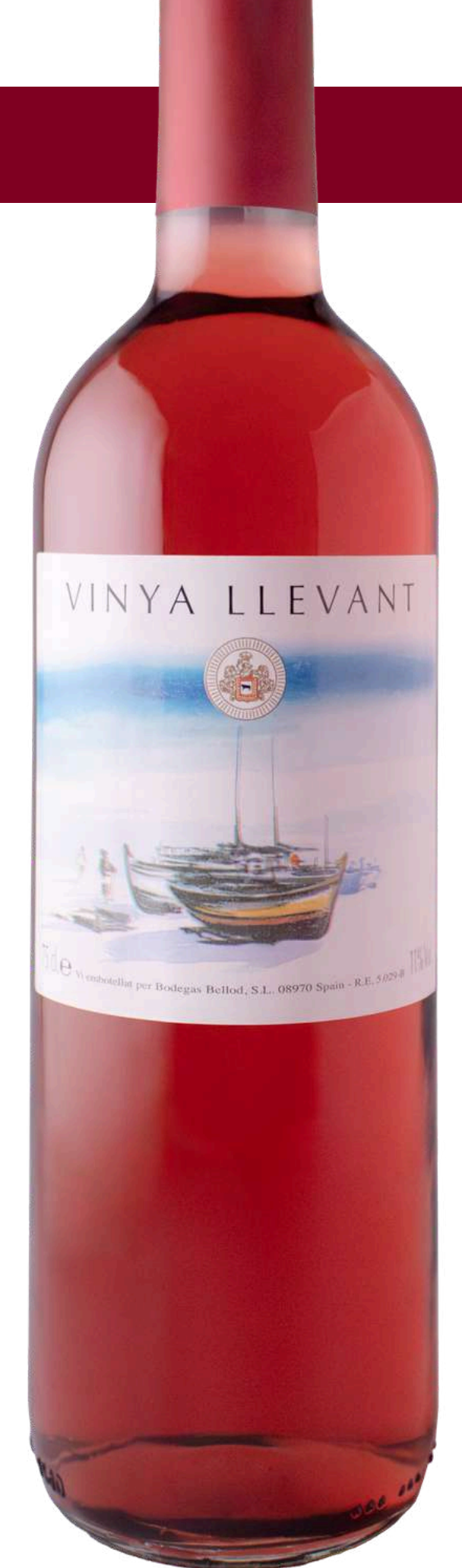
Un rosat versàtil i lleuger, perfecte per a celebracions o àpats informals. Ideal per començar un dinar a l'aire lliure o acompanyar plats frescos. Servir entre 6°C i 8°C per destacar la seva elegància.



75cl



12 ampolles



Vinya Llevant Negre



Garnatxa i Ull de Llebre



El Vinya Llevant Negre es fa amb les varietats Ull de Llebre i Garnatxa, seleccionades per aconseguir un vi equilibrat, afruitat i fresc.

La vinificació es fa amb tècniques que preserven la riquesa aromàtica i la qualitat dels raïms, resultant en un vi de caràcter intens i harmònic.

PERFIL DEL VI

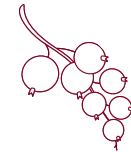
Sec/Dolç

Cos

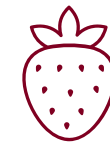
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Notes afruitades

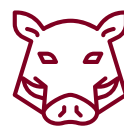


Fruites vermelles

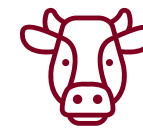


Tocs especiats

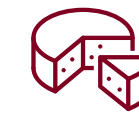
MARIDATGE



Caça



Carns vermelles



Formatges curats



Un vi ideal per a àpats de mitja gamma com dinars i sopars amb plats saborosos, sense que siguin excessivament potents. Perfecte per a maridar amb carns i formatges. Servir entre 14°C i 16°C per potenciar la seva frescor i profunditat.

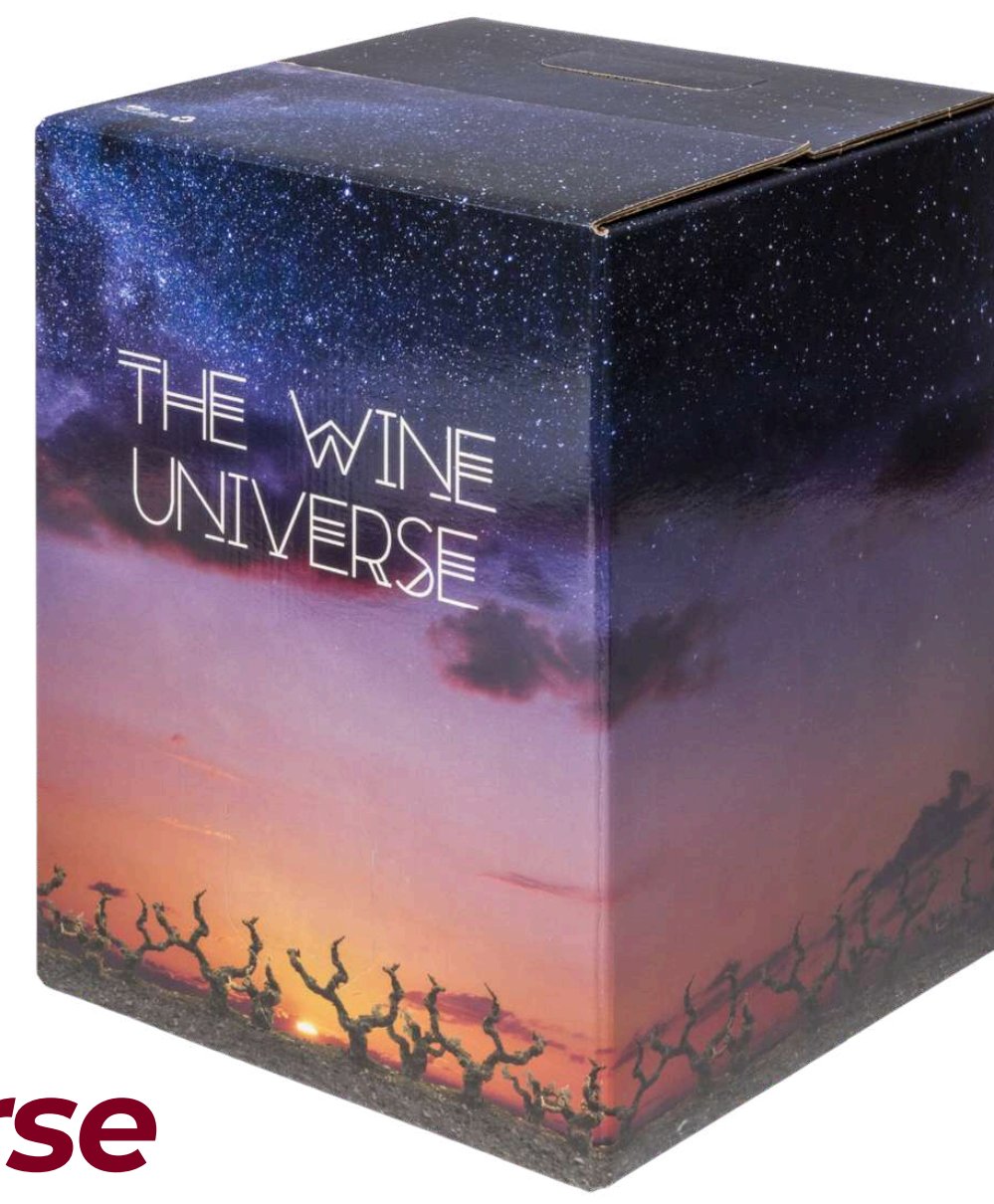


75cl



12 ampolles





THE WINE UNIVERSE

The wine universe

BLANC

- Catalunya
- Xarel·lo i Macabeu
- Jove
- Fruita blanca / Tocs florals / Cítrics

5L / 15L.

ROSAT

- Catalunya
- Garnatxa
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs florals

5L / 15L.

NEGRE

- Catalunya
- Garnatxa i Ull de Llebre
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs especiats

5L / 15L.

VERDEJO

- Catalunya
- Verdejo
- Jove
- Notes cítriques i florals

5L / 15L.

3 MESOS BARRICA

- Catalunya
- Ull de Llebre
- Jove
- Fruita negra / Notes especiades

5L / 15L.

The wine universe Blanc



Xarel·lo i Macabeu



Elaborat a partir de Macabeu i Xarel·lo, premsat suau per obtenir un most net i preservar la frescor i els aromes primaris propis del Macabeu. La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16°C), per mantenir intacta la seva expressivitat aromàtica i el seu perfil fresc i elegant.

PERFIL DEL VI



Sec/Dolç



Cos



Acidesa

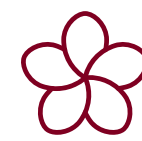


Alcohol

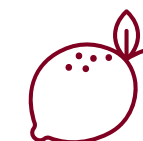
AROMES / SABORS



Fruita blanca



Tocs florals



Notes cítriques

MARIDATGE



Marisc i peix blanc



Formatges suaus



Amanides i verdures a la brasa



Vi perfecte per a moments informals i dinars lleugers, ja sigui en pícnic, terrasses o a la platja. Ideal també com a aperitiu gràcies a la seva frescor i lleugeresa. Servir entre 6°C i 8°C per potenciar-ne les qualitats.



5L /15L.



The wine universe Rosat



Garnatxa



Elaborat a partir de Garnatxa, mitjançant una maceració curta i controlada que permet obtenir el seu característic color maduixa i una aromàtica floral delicada.

La fermentació alcohòlica es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14-16°C), mantenint la vivacitat aromàtica i el perfil afruitat propi del rosat jove.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruites
vermelles



Tocs
florals

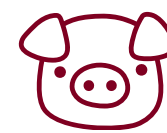


Notes
afritades

MARIDATGE



Aperitius



Carns
blanques



Peix blanc



Un rosat fresc, elegant i lleuger que acompanya molt bé tant un aperitiu informal com un sopar estiuenc. Servir entre 6°C i 8°C per destacar-ne la vivacitat i finor.



5L /15L.



The wine universe Negre



Garnatxa i Ull de Llebre



Elaborat a partir de garnatxa negra i ull de llebre, premsat suau per obtenir un most net i preservar la frescor i els aromes primaris de les varietats.

La fermentació alcohòlica s'efectua en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada, per mantenir la fruita viva i aconseguir un vi jove, fresc i equilibrat.

PERFIL DEL VI

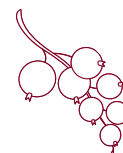
Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Notes
afruitades



Fruites
vermelles



Tocs
especiats

MARIDATGE



Caça



Carn i
estofats



Formatges
curats



Un vi versàtil i amb caràcter, ideal per plats amb intensitat mitjana o alta. Perfecte per gaudir-lo a la temperatura adequada (14°C - 16°C) i per acompanyar àpats de tardor-hivern o sobretaules tranquil·les.



5L /15L.



The wine universe Verdejo



Verdejo



Elaborat a partir de Verdejo, premsat suau per obtenir un most net i preservar al màxim la frescor i els aromes primaris.

La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14-16°C), un procés que permet conservar la puresa aromàtica i l'expressivitat pròpia de la varietat.

PERFIL DEL VI



Sec/Dolç



Cos



Acidesa

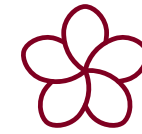


Alcohol

AROMES / SABORS



Herbes aromàtiques

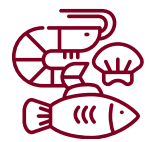


Fonoll i camamilla



Notes cítriques

MARIDATGE



Marisc i peix blanc



Formatges de cabra suaus o cremosos



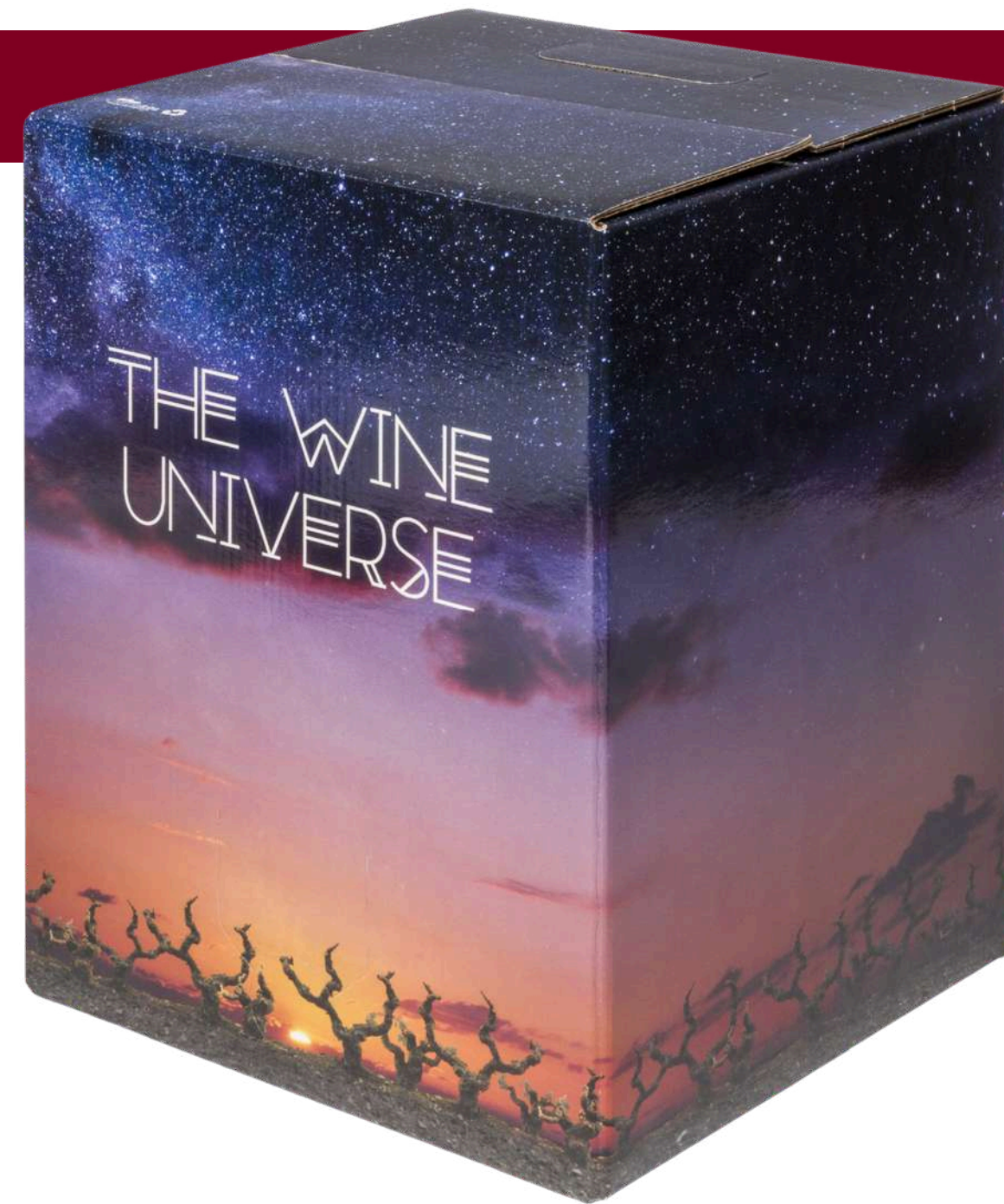
Amanides i verdures a la brasa



Un vi ideal per a l'estiu i àpats informals: brunch, aperitius, o sopars lleugers. Serveix-lo ben fresc per potenciar la seva acidesa viva i el seu caràcter aromàtic. Perfecte entre 6°C i 8°C.



5L /15L.



The wine universe 3 mesos Barrica



Ull de Llebre



Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (24-28°C) per preservar els aromes afrutats i obtenir estructura. Remuntats durant la fermentació per extreure color, tanins i complexitat del raïm. Envellit durant 3 mesos en botes de roure francès, que aporten notes de vainilla, espècies i torrats, sense perdre el caràcter fruitós del vi. Posterior repòs en ampolla per afinar sabors i aromes.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

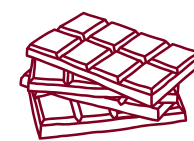
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruita vermella



Torrats i cacao

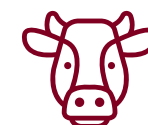


Tocs especiats

MARIDATGE



Pastes amb salses



Carns vermelles



Formatges curats i semi-curats



Un vi amb estructura i caràcter que marida amb plats potents o cuina especiada. Ideal per sobretaulas relaxades o àpats complets. Servir lleugerament fresc per equilibrar les notes de criaça.



5L /15L.





CASTELL DE BRUGUÉS

Castell de Brugués

BLANC

- Catalunya
- Xarel·lo i Macabeu
- Jove
- Fruita blanca / Tocs florals / Cítrics

20L
Format exclusivament per a dispensadors. Consum mínim de 30L setmanals per aixeta.

ROSAT

- Catalunya
- Garnatxa
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs florals

20L
Format exclusivament per a dispensadors. Consum mínim de 30L setmanals per aixeta.

NEGRE

- Catalunya
- Garnatxa i Ull de Llebre
- Jove
- Fruites vermelles / Tocs especiats

20L
Format exclusivament per a dispensadors. Consum mínim de 30L setmanals per aixeta.

Castell de Brugués Blanc



Xarel·lo i Macabeu



Elaborat a partir de Macabeu i Xarel·lo, premsat suau per obtenir un most net i preservar la frescor i els aromes primaris propis del Macabeu.

La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16°C), per mantenir intacta la seva expressivitat aromàtica i el seu perfil fresc i elegant.

PERFIL DEL VI



Sec/Dolç



Cos



Acidesa



Alcohol

AROMES / SABORS



Fruita blanca



Tocs florals



Notes cítriques

MARIDATGE



Marisc i peix blanc



Formatges suaus



Amanides i verdures a la brasa



Vi perfecte per a moments informals i dinars lleugers, ja sigui en pícnic, terrasses o a la platja. Ideal també com a aperitiu gràcies a la seva frescor i lleugeresa. Servir entre 6°C i 8°C per potenciar-ne les qualitats.



20L.

Format exclusivament per a dispensadors. Consum mínim de 30L setmanals per aixeta.



Castell de Brugués Rosat



Garnatxa



Elaborat a partir de Garnatxa, mitjançant una maceració curta i controlada que permet obtenir el seu característic color maduixa i una aromàtica floral delicada.

La fermentació alcohòlica es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (14–16°C), mantenint la vivacitat aromàtica i el perfil afruïtat propi del rosat jove.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Fruïtes vermelles



Tocs florals

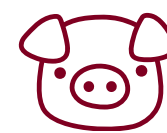


Notes afruïtades

MARIDATGE



Aperitius



Carns blanques



Peix blanc



Un rosat fresc, elegant i lleuger que acompanya molt bé tant un aperitiu informal com un sopar estiuenc. Servir entre 6°C i 8°C per destacar-ne la vivacitat i finor.



20L.

Format exclusivament per a dispensadors. Consum mínim de 30L setmanals per aixeta.

Castell de Brugués Negre



Garnatxa i Ull de Llebre



Elaborat a partir de garnatxa negra i ull de llebre, premsat suau per obtenir un most net i preservar la frescor i els aromes primaris de les varietats.

La fermentació alcohòlica s'efectua en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada, per mantenir la fruita viva i aconseguir un vi jove, fresc i equilibrat.

PERFIL DEL VI

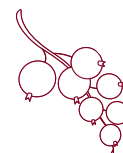
Sec/Dolç

Cos

Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Notes
afruitades



Fruites
vermelles



Tocs
especiats

MARIDATGE



Caça



Carn i
estofats



Formatges
curats



Un vi versàtil i amb caràcter, ideal per plats amb intensitat mitjana o alta. Perfecte per gaudir-lo a la temperatura adequada (14°C - 16°C) i per acompanyar àpats de tardor-hivern o sobretauls tranquil·les.



20L.




Format exclusivament per a dispensadors. Consum mínim de 30L setmanals per aixeta.



CAVES

CAVA TOUS BARO BRUT






-  Xarel·lo, Macabeu i Parellada
-  Brut
-  Notes cítriques / Bombolla fina

 75cl |  6 ampolles

CAVA TOUS BARO BRUT NATURE



-  Xarel·lo, Macabeu i Parellada
-  Brut Nature
-  Aromes frescos / Bombolla fina

 75cl |  6 ampolles

Cava Tous Baro Brut



Xarel·lo, Macabeu i Parellada



Elaborat amb les varietats clàssiques de la DO Cava. La criança en ampolla aporta complexitat aromàtica, combinant notes afruitades amb matisos devolució. La seva categoria Brut ofereix un perfil sec però amb un toc més amable gràcies al seu lleugeríssim contingut en sucres.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

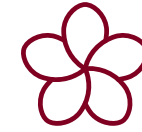
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Notes cítriques



Tocs florals



Bombolla fina

MARIDATGE



Marisc i peix



Aperitius



Amanides



Un cava versàtil, perfecte per acompanyar menjars diaris o per a celebracions. Fresc, equilibrat i agradable, ideal per brindar. Serviu entre 6°C i 8°C.



75cl



6 ampolles



Cava Tous Baro Brut Nature



Xarel·lo, Macabeu i Parellada



Elaborat amb les tres varietats tradicionals de la DO Cava, que aporten frescor i caràcter. La criança en ampolla proporciona equilibri, finor i una expressió afruitada i neta. Com que és Brut Nature, ofereix un perfil molt sec, amb una acidesa marcada i elegant, sense aportació de sucres.

PERFIL DEL VI

Sec/Dolç

Cos

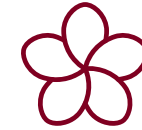
Acidesa

Alcohol

AROMES / SABORS



Notes cítriques



Tocs florals



Bombolla fina

MARIDATGE



Marisc i peix



Aperitius



Amanides



Perfecte per iniciar qualsevol àpat o acompanyar plats lleugers. El seu caràcter sec i refrescant el converteix en una excel·lent opció per a brindis i celebracions.
.Servir entre 6°C i 8°C.



75cl



6 ampolles



GENEROSOS I AROMATITZATS



VERMUT



Vermut Bellod

- Jove
- Clàssic · Notes herbàcies i especiades

Ampolla 75 cl / 100 cl
Box 5 L / 15L



Vermut Bellod blanc

- Jove
- Fresc · Notes florals i cítriques

Ampolla 75 cl / 100 cl
Box 5 L / 15L



Vermut de Luna Reserva

- Reserva
- Notes balsàmiques i especiades

Ampolla 75 cl
Box 5 L



Vermut de Luna Blanc

- Jove
- Notes florals i cítriques

Ampolla 75 cl
Box 5 L

VERMUT BELLOD



El Vermut Bellod s'elabora de manera artesanal en gerres de fang, a partir del nostre millor vi blanc base. Posteriorment es macera amb una selecció acurada de plantes, flors i fruites aromàtiques, seguint una recepta tradicional que garanteix equilibri, profunditat i caràcter.



Vista: Color vermell caramel, profund i brillant.
Nas: Aromes intensos i florals, amb notes de fruita madura i un elegant fons d'herbes aromàtiques.
Boca: Harmònica i equilibrada, amb una combinació perfecta entre dolçor i amargor. Persistent i molt agradable.



Preferència de consum:

Ideal per a aperitius i tapes.
Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl i 100 cl
- Bag in box de 5 L - 15L

VERMUT BELLOD BLANC



Vermut blanc elaborat artesanalment en gerres de fang, a partir d'un vi blanc base seleccionat i macerat amb botànics, flors i plantes aromàtiques que aporten frescor i expressió.



Vista: Groc palla brillant.

Nas: Aromes intenses de fruita fresca, flors blanques i herbes aromàtiques.

Boca: Fresca, equilibrada i elegant, amb una dolçor suau i una amargor delicada.



Preferència de consum:

Ideal per a aperitius i tapes.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl i 100 cl
- Bag in box de 5 L - 15L

VERMUT DE LUNA RESERVA



El Vermut de Luna Reserva s'elabora a partir d'una recepta tradicional transmesa de generació en generació. Els seus 30 botànics seleccionats es maceren en àmfores de fang durant 7 llunes, un procés lent, natural i respectuós que afavoreix una integració profunda dels aromes i sabors. Aquesta llarga maceració i la seva posterior reserva donen com a resultat un vermut únic, equilibrat i amb gran personalitat, que destaca per la seva qualitat superior i el seu caràcter artesà.



Vista: Color profund amb reflexos daurats.

Nas: Intens i balsàmic, amb notes herbàcies i especiades.

Boca: Equilibrada, amb una amargor refinada, bona acidesa i un postgust llarg i elegant.



Preferència de consum:

Ideal per a aperitius gastronòmics.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl
- Bag in box de 5 L

VERMUT DE LUNA BLANC



El Vermut de Luna s'elabora a partir d'una recepta tradicional transmesa de generació en generació. Els seus 30 botànics seleccionats es maceren en àmfores de fang durant 7 llunes, un procés lent, natural i respectuós que afavoreix una integració profunda dels aromes i sabors i assegura un vermut autèntic, equilibrat i ple de matisos.



Vista: Groc pàl·lid brillant.

Nas: Floral i fresc, amb notes cítriques subtils.

Boca: Suau, equilibrada i refrescant, amb una agradable persistència.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu, sol o amb gel.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl
- Bag in box de 5 L



MOSCATELLS



Moscatell pina

- Dolç
- Notes florals i fruita tropical

7 Ampolla 75cl/100cl
 Garrafa 2L/5L
 Box 3L/5L/15L



Moscatell a l'orange pina

- Dolç aromatitzat
- Notes cítriques de taronja

Ampolla 75cl/100cl
 Garrafa 2L/5L

MOSCATELL PINA



Elaborat amb Moscatell d'Alexandria, seleccionant els millors raïms per obtenir un vi dolç, aromàtic i equilibrat.



Vista: Groc pàl·lid brillant.

Nas: Intensament floral i afruitat, amb notes de fruita tropical.

Boca: Dolça, càlida i harmoniosa, amb bona acidesa i gran persistència.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu o amb postres.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl i 100 cl
- Garrafa de 2 L i 5 L
- Bag in box de 3 L, 5 L i 15 L

MOSCATELL A L'ORANGE PINA



Moscatell elaborat amb maceració natural de pell de taronja, que aporta un perfil cítric elegant i refrescant.



Vista: Daurat amb reflexos ataronjats.

Nas: Taronja confitada, flors blanques i notes meloses.

Boca: Dolça, envoltant i fresca, amb un final llarg i aromàtic.



Preferència de consum:

Ideal amb postres o formatges.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl i 100 cl
- Garrafa de 2 L i 5 L



**Sangria
Coll de Mar 7%**

- Jove
- Notes de fruita vermella i cítrics

Ampolla 75 cl / 150 cl
Box 20 L



**Sangria
Coll de Mar 12%**

- Jove
- Notes de fruita vermella i taronja

Ampolla 37,5 cl / 75 cl / 100 cl / 150 cl
Garrafa 2L / 5L
Box 3L / 5L / 15L / 20 L



**Sangria
Coll de Mar White**

- Jove
- Notes de fruita blanca i cítrics

Ampolla 100 cl / 150 cl
Garrafa 2L / 5L

SANGRIA

SANGRIA 7º COLL DE MAR



Sangria elaborada a partir de vi seleccionat i una maceració de fruites naturals que aporten frescor i suavitat.



Vista: Vermell robí brillant.
Nas: Fruits vermells i cítrics.
Boca: Dolça, suau i molt refrescant.



Preferència de consum:

Ideal per compartir.
Temperatura recomanada: entre 6º i 8º.



- Ampolles de 75 cl i 150 cl
- Bag in box de 20 L

SANGRIA 12º COLL DE MAR



Sangria elaborada a partir de vi seleccionat i una maceració de fruites naturals que aporten frescor i suavitat.



Vista: Vermell robí brillant.
Nas: Fruits vermells i cítrics.
Boca: Dolça, suau i molt refrescant.



Preferència de consum:

Ideal per compartir.
Temperatura recomanada: entre 6º i 8º.



- Ampolles de 37,5 cl · 75 cl · 100 cl · 150 cl
- Garrafa de 2 L i 5 L
- Bag in box de 3 L · 5 L · 15 L · 20 L

SANGRIA COLL DE MAR WHITE



Sangria blanca elaborada a partir de vi blanc i fruites seleccionades, fresca i aromàtica.



Vista: Groc pàl·lid brillant.
Nas: Fruita blanca i cítrics.
Boca: Suau, fresca i lleugerament dolça.

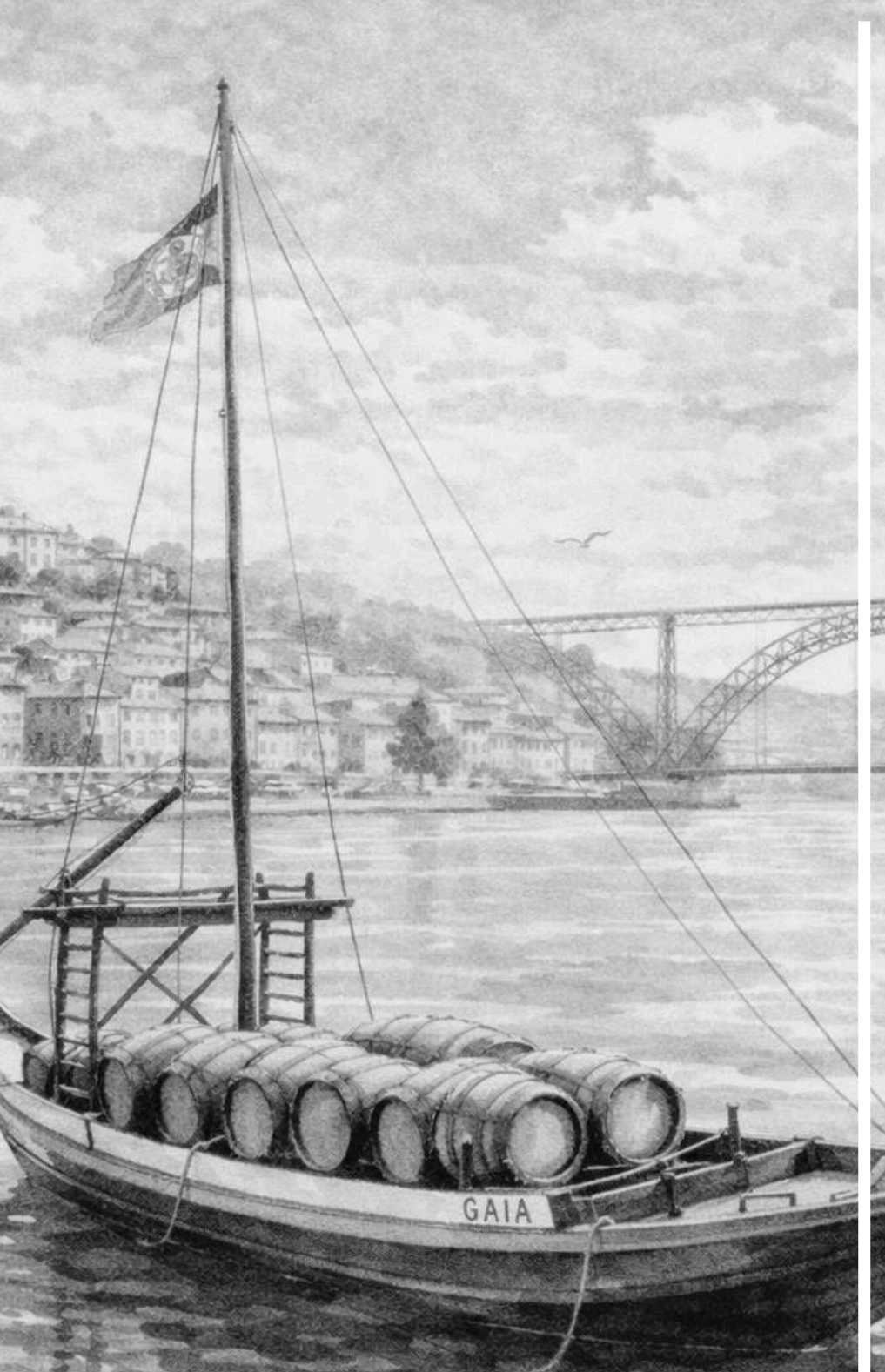


Preferència de consum:

Ideal per a dies calorosos.
Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 100 cl i 150 cl
- Garrafa de 2 L i 5 L



Oporto Royal Ruby



Jove
Notes de fruita vermella madura

Ampolla 75 cl / 100 cl



Oporto Royal White



Jove
Notes de fruita blanca i fruits secs

Ampolla 75 cl / 100 cl



Oporto Royal White Dry



Reserva
Notes fresques i lleugeres

Ampolla 75 cl



Oporto Royal Tawny



Envellit
Notes de fruits secs i caramel

Ampolla 75 cl / 100 cl



Oporto Royal Tawny 10 anys



Envelliment mitjà
Notes de fruits secs i vainilla

Ampolla 75 cl



Oporto Royal Tawny 20 anys



Envelliment llarg
Notes complexes i especiades

Ampolla 75 cl

OPORTOS

OPORTO ROYAL RUBY



Oporto elaborat segons la tradició clàssica dels vins de Porto, a partir de raïms negres seleccionats. El seu estil rubí es caracteritza per un envelliment curt que permet preservar la frescor del fruit i la intensitat aromàtica, donant com a resultat un vi expressiu, viu i ple de caràcter.



Vista: Color robí intens i brillant, amb reflexos violacis.
Nas: Aromes francs i intensos de fruita vermella madura, cirera i pruna, amb lleugers tocs florals.
Boca: En boca és dolç, equilibrat i rodó, amb una estructura amable, tanins suaus i un final persistent i afruitat.



Preferència de consum:

Ideal per acompanyar postres, xocolata, formatges suaus o per gaudir-lo sol en moments de degustació.
Temperatura recomanada: entre 10° i 12°.



• Ampolles de 75 cl i 100 cl

OPORTO ROYAL WHITE



Elaborat seguint la tradició dels vins de Porto, a partir de raïms blancs seleccionats. El procés d'elaboració permet conservar la frescor aromàtica i l'equilibri entre dolçor i acidesa, donant com a resultat un oporto elegant i expressiu.



Vista: Color groc daurat brillant i net.

Nas: Aromes frescos de fruita blanca madura, fruits secs i lleugers tocs melosos.

Boca: Suau, equilibrada i elegant, amb una dolçor ben integrada i una acidesa fresca que allarga el final.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu, sol o amb gel.

Temperatura recomanada: entre 8° i 10°.



• Ampolles de 75 cl i 100 cl

OPORTO ROYAL WHITE DRY



Oporto blanc elaborat amb un estil més sec, pensat per oferir una expressió més fresca i lleugera, mantenint el caràcter i l'elegància pròpia dels vins de Porto.



Vista: Groc pàl·lid amb reflexos daurats.

Nas: Aromes delicades de fruita blanca, fruits secs i notes herbàcies subtils.

Boca: Fresca, viva i seca, amb una acidesa marcada i un final net i refrescant.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu o per a combinats lleugers.

Temperatura recomanada: entre 8° i 10°.



• Ampolles de 75 cl

OPORTO ROYAL TAWNY



Oporto elaborat mitjançant un envelliment oxidatiu en fusta, que li aporta complexitat aromàtica i una textura sedosa. El pas pel temps defineix el seu caràcter elegant i refinat.



Vista: Color ambre amb reflexos ataronjats.
Nas: Aromes complexes de fruits secs, caramel, toffee i notes de fusta envellida.
Boca: Rodona, sedosa i equilibrada, amb una dolçor elegant i una gran persistència.



Preferència de consum:

Ideal per a degustació tranquil·la o per acompanyar postres.

Temperatura recomanada: entre 10° i 12°.



• Ampolles de 75 cl i 100 cl

OPORTO ROYAL TAWNY 10 ANYS



Oporto envellit durant una mitjana de 10 anys en bota, desenvolupant una major profunditat aromàtica i una textura més refinada.



Vista: Ambre intens.

Nas: Fruits secs, caramel, vainilla i notes especiades.

Boca: Sedosa, complexa i persistent, amb un final llarg i harmoniós.



Preferència de consum:

Ideal per a moments especials i sobretaules.

Temperatura recomanada: entre 10° i 12°.



• Ampolles de 75 cl

OPORTO ROYAL TAWNY 20 ANYS



Envellit durant una mitjana de 20 anys en bota, assolint una expressió molt evolucionada, profunda i elegant.



Vista: Ambre fosc brillant.

Nas: Molt complex, amb fruits secs, espècies, caramel i fusta noble.

Boca: Molt sedosa, concentrada i persistent, amb gran equilibri i llargada.



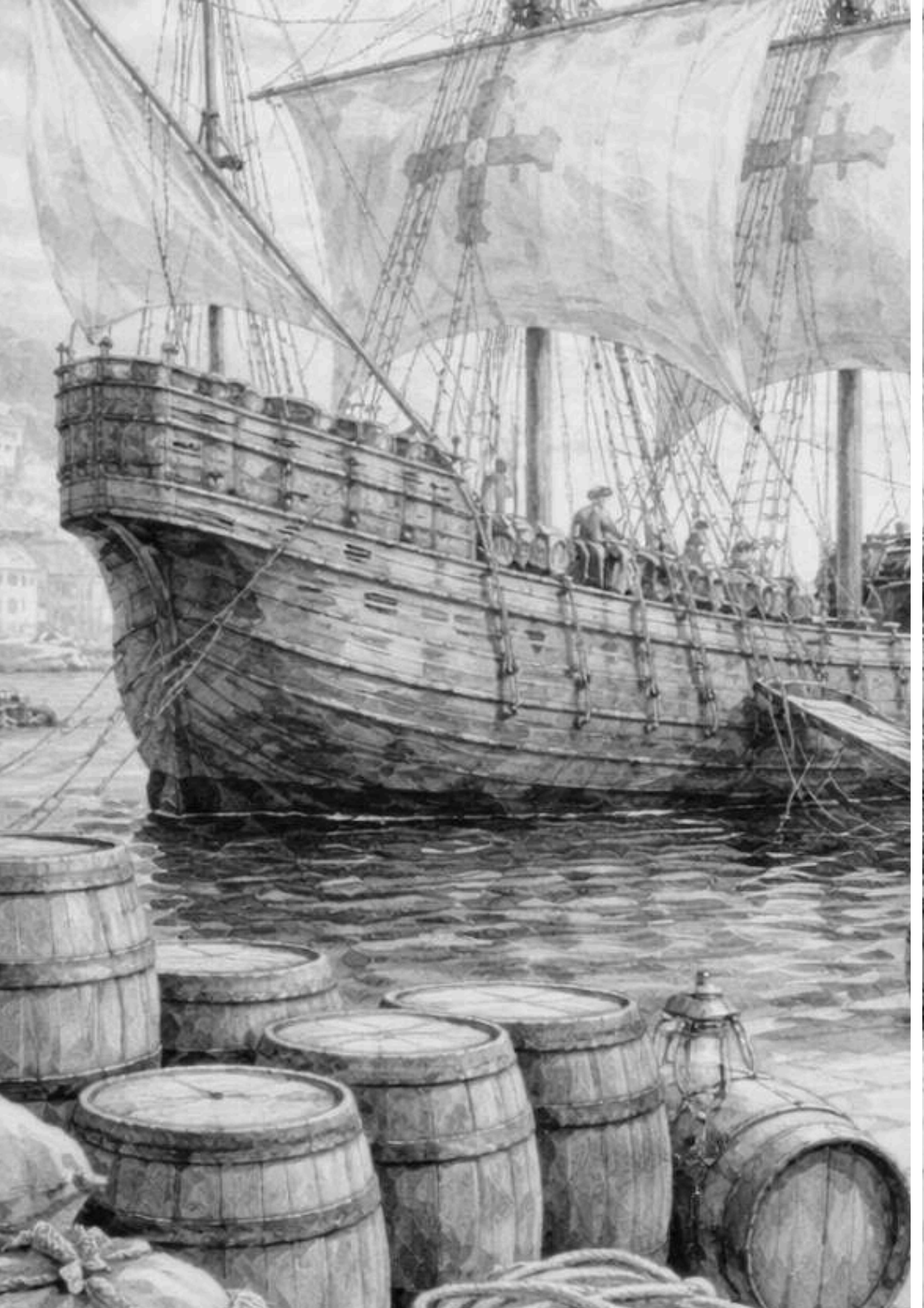
Preferència de consum:

Ideal per a degustació lenta i moments exclusius.



Temperatura recomanada: entre 10° i 12°.




• Ampolles de 75 cl



Or doux


-  Dolç
-  Notes florals i meloses

-  Ampolla 75 cl/100 cl
Garrafa 2L/ 5L
Box 3 L



Puerto rey

-  Dolç
-  Notes especiades i torrades

-  Ampolla 75 cl/100 cl
Garrafa 2L/5L
Box 3 L



Puerto rey premium

-  Dolç
-  Notes complexes i especiades

-  Ampolla 100 cl

AROMATITZATS

OR DOUX



Vi aromatitzat elaborat a partir de vins seleccionats i una maceració suau de botànics i aromes naturals, que aporten elegància i dolçor equilibrada.



Vista: Color daurat brillant.

Nas: Aromes florals, melosos i lleugerament especiats.

Boca: Dolça, sedosa i equilibrada, amb una textura suau i un final agradable.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu o per acompanyar postres.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl i 100 cl
- Garrafa de 2 L i 5 L
- Bag in box de 3 L

PUERTO REY



Vi aromatitzat elaborat seguint un procés tradicional, combinant vins seleccionats amb botànics i aromes naturals que li confereixen caràcter i intensitat.



Vista: Color ambre intens i brillant.

Nas: Aromes especiades, herbes aromàtiques i lleugers tocs de vainilla.

Boca: Intens, estructurat i persistent, amb un final llarg i equilibrat.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu o per a degustació tranquil·la.

Temperatura recomanada: entre 8° i 10°.



- Ampolles de 75 cl i 100 cl
- Garrafa de 2 L i 5 L
- Bag in box de 3 L

PUERTO REY PREMIUM



S'elabora seguint un mètode cuidat en què es fortifica en el moment òptim per preservar la intensitat del vi i aportar més profunditat. Després d'un repòs prolongat, s'afina i arrodoneix, desenvolupant un perfil càlid, equilibrat i ple de matisos.



Vista: Color fosc i brillant.

Nas: Aromàtic i elegant, amb notes especiades i matisos de fruita madura.

Boca: Suau, envoltant i equilibrada, amb final persistent i agradable.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu, sol o amb gel i una rodanxa de cítric.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



• Ampolles de 100 cl



SPRITZ



Vermujito

 Dolç

 Tocs cítrics i frescor bombolles

 75cl |  6 Ampolles

VERMUJITO



Fusió mediterrània i bombolles basada en la tradició del vermut, amb tocs essencials de llima i menta que ens transporta al mojito caribeny.

Un vermut molt refrescant amb una bombolla molt fina i integrada.



Vista: Groc pàl·lid brillant.

Nas: Floral i fresc, amb notes cítriques subtils.

Boca: Suau, equilibrat i refrescant, amb una agradable persistència.



Preferència de consum:

Ideal com a aperitiu amb gel picat o normal.

Temperatura recomanada: entre 6° i 8°.



- Ampolles de 75 cl
- Caixes de 6 ampollas

 [bodegasbellod](#)

 www.bodegasbellod.com

 bodegasbellod@bodegasbellod.com

 93 373 11 51 / 607 245 042