



Celler
El Mali

va de vi

Es tracte d'un celler jove,
però que fa grans vins.

Collbaix

cultiu **ECOLÒGIC**

A través de la Producció Ecològica, respecten el màxim el sòl, la flora i la fauna autòctones utilitzant només productes orgànics. El sòl es manté amb lleguminoses per evitar-ne l'erosió i alhora enriquir-lo afavorint així els cicles orgànics.

sòl **I CLIMA**

L'excel·lent microclima de la comarca permet el cultiu idoni de vinyes i oliveres. Al Pla de Bages gaudim d'un clima mediterrani de muntanya mitjana, amb pluges escasses i oscil·lació tèrmica anual bastant acusada. Les terres són principalment sòls franc-argilosos.

varietats: **CEPS I OLIVERES**

Cultiven 30.000 ceps de les varietats: Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Macabeu i Picapoll, autòctona; 8.000 oliveres de la varietat Arbequina, totes elles repartides en 18 hectàrees.



Ull de
Llebre



Cabernet
Sauvignon



Merlot



Picapoll



Macabeu



Arbequina



Cabernet Sauvignon

anyada 2005 producció 3525 ampolles
varietat Cabernet Sauvignon 100% verema Manual

criança

En barriques de roure americà, francès i hongarès, durant 12 mesos.
En ampolla, mínim 6 mesos abans de sortir al mercat.

notes d'enòleg

Es recomana decantar i obrir una estona abans per a que s'expressi en la seva plenitud. La temperatura òptima de servei és 18°C.

notes de cata

Vi d'intens vermell rubí amb ribets violacis. Llàgrima marcada. Aroma a confitura de fruita madura. Notes marcades d'espècies i toffe. Complexe i fresc, amb toc mineral. Boca àmplia i rodó. Bona acidesa. Retronasal a fruita madura. Llarg i persistent. Evolucionarà bé els propers 4 anys.



Merlot

anyada 2007 producció 1300 ampolles
varietat Merlot 70% i Ull de Llebre 30% verema Manual

criança

En ampolla 3 mesos abans de sortir al mercat.

notes d'enòleg

Aquest vi s'ha estabilitzat i filtratlleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei és 10°C.

notes de cata

Vi d'intens color cirera amb ribets blavosos. Aroma amb predomini de petits fruits vermells i notes balsàmiques. En boca és potent amb notes afruïtades i minerals. Final persistent i lleugerament amarg.



Distribuidor oficial
Joan Sala Sommelier

collbaix



sinceritat

cultura

tradició

amor a
la terra

Collbaix

Visteu les vinyes i celler.

Camí de Rajadell, Km 3
08241 Manresa

T/F +34 93 102 19 65
M +34 619 06 32 12

www.cellerelmoli.com
collbaix@cellerdelmoli.com



Tast de cinc vins Collbaix, del **Celler el Molí**, al restaurant **la Pineda** de Manresa. Dels quals 3 van ser negres, un de blanc i un de rosat.

L'organització va anar a càrrec de vins Alsina, amb **Joan Sala**, juntament amb els entrenyables propietaris del celler **Josep Maria Claret** i **Sebastià Catllà**.



Amanida de setons



Crepinette de galtes de porc



Tiramisú

La Pineda

Àngel Guimerà, 67 Manresa
T 93 872 59 69