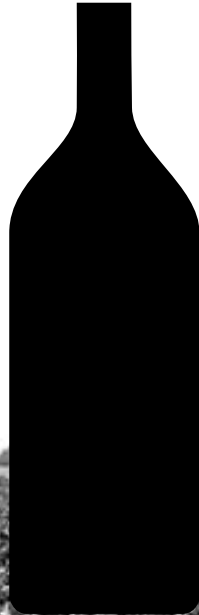


# Collbaix

Celler el Molí

D.O. Pla de Bages  
Producció Ecològica





Pla de BAGES

Garantia de l'origen i qualitat d'aquest vi  
*Guarantee of the origin and quality of this wine*



Producció i elaboració ecològica certificada  
*Certified organic farming and production*

***“L’amor a la terra i el respecte a la tradició determinen el nostre compromís d’oferir productes de qualitat garantint el màxim respecte als cicles biològics.”***

***“Love of the land and respect for tradition has led to our commitment to offer high quality products while guaranteeing maximum respect for biological cycles.”***



## **celler EL MOLÍ**

Per elaborar els nostres productes cultivem dues finques a la comarca del Bages. L'una, de la qual en prenem el nom, és la finca El Molí, situada en un paratge enfront de la serra de Montserrat i als peus del turó de Collbaix; l'altre és als Plans de la Casa Nova, a Monistrollet de Rajadell. En aquestes dues finques del Pla de Bages hi cultivem ecològicament vinya i oliveres per elaborar vins i olis de primera qualitat respectant així l'entorn natural on ens trobem.

*Our produce is grown and produced at our two estates in the Bages region. One, from which our name was taken, is El Molí - or "The Mill" - Estate, situated in front of the Montserrat mountain range and at the foot of the hill of Collbaix; the other is on the Casa Nova Plains, at Monistrollet de Rajadell. At these two estates on the Bages Plain, we cultivate vines and olive trees using ecologically positive methods in order to produce top-quality wines and oils while also respecting the natural environment.*

***celler EL MOLÍ***



## **sòl I CLIMA**

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

*The exceptional microclimate of this region is ideal for vineyards and olive groves. On the Bages Plain, we enjoy a Mediterranean mid-mountain climate, with scarce rainfall and annual temperature changes that are quite pronounced. The soil is principally clay based.*

**soil AND CLIMATE**



## **cultiu** **ECOLÒGIC**

A través de la Producció Ecològica, respectem al 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 biològics.

*By employing wholly organic production techniques, we demonstrate our maximum respect for the soil and the native flora and fauna. The soil is planted with leguminous plants to prevent erosion, as well as to enrich the soil, thus favouring biological cycles.*

## **crops** **ORGANIC**



**varietats:**  
**CEPS I OLIVERES**

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

*At our estate, we cultivate 30,000 vines of the varieties Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Macabeu and Picapoll, native; and 8,000 olive trees of the Arbequina variety, distributed over 18 hectares of lands.*

**varieties:**  
**VINES AND OLIVE TREES**

**els nostres** PRODUCTES  
*our* PRODUCTS



Ull de Llebre



Cabernet Sauvignon



Merlot



Macabeu



Picapoll



Arbequina





#### CRIANÇA

En barrica de roure americà, francès i hongarès, 12 mesos en barrica i 12 mesos en ampolla.

#### CRIANZA

*In American, French and Hungarian Oak barriques: 12 months in barriques and 12 months in bottles.*



#### VEREMA

Manual.

#### HARVEST

Manual.



#### ESTABILITZACIÓ

Per fred i filtrat suau.

#### STABILIZATION

*Cold and gentle filtering.*



#### PRESENTACIÓ

Ampolla de 75 cl.  
Caixa de 6 ampolles.

#### PRESENTATION

*75 cl. bottle.  
Crate with 6 bottles.*



#### VEREMA

Manual.

#### HARVEST

Manual.



#### ESTABILITZACIÓ

Per fred i filtrat suau.

#### STABILIZATION

*Cold and gentle filtering.*



#### PRESENTACIÓ

Ampolla de 75 cl.  
Caixa de 6 ampolles.

#### PRESENTATION

*75 cl. bottle.  
Crate with 6 bottles.*



**VEREMA**  
Manual.

*HARVEST*  
Manual.



**ESTABILITZACIÓ**  
Per fred i filtrat suau.

*STABILIZATION*  
Cold and gentle filtering.



**PRESENTACIÓ**  
Ampolla de 75 cl.  
Caixa de 6 ampolles.

*PRESENTATION*  
75 cl. bottle.  
Crate with 6 bottles.



**VEREMA**  
Manual.

*HARVEST*  
Manual.



**ESTABILITZACIÓ**  
Per fred i filtrat suau.

*STABILIZATION*  
Cold and gentle filtering.



**PRESENTACIÓ**  
Ampolla de 75 cl.  
Caixa de 6 ampolles.

*PRESENTATION*  
75 cl. bottle.  
Crate with 6 bottles.



**EXTRACCIÓ**  
Extracció en fred.

*EXTRACTION*  
*Cold extraction.*



**PRESENTACIÓ**  
Ampolla de 250 ml.  
i de 500 ml.

*PRESENTATION*  
*250 ml. and 500 ml.*  
*bottles.*



**VISITEU LES NOSTRES  
VINYES I CELLER**

Concerteu una visita per  
conèixer Celler el Molí.

**VISIT OUR VINEYARDS  
AND CELLAR**

*Arrange visit in advance and  
come to meet Celler el Molí.*



**IMPRESSIÓ / PRINTING**

Imprés a Manresa el novembre de 2007 per AMPANS,  
Associació de disminuïts psíquics del Bages

*Printed in Manresa in November 2007 by AMPANS,  
the Association for Mentally Handicapped in Bages*

DIPÒSIT LEGAL: B-2708-2008



**PAPER / PAPER**

Ecològic reciclat Conqueror Smooth / Satin  
amb certificat FSC (Forest StewardShip Council)

*Organic recycled Conqueror Smooth / Satin with  
FSC certification (Forest Stewardship Council)*



**CONCEPTE I DISSENY / CONCEPT AND DESIGN**

twenty design studio



**FOTOGRAFIES / PHOTOGRAPHS**

CCA

# Collbaix

Celler el Moli

Cami de Rajadell, km 3  
08241 Manresa

T. / F. + 34 93 102 19 65  
Mòbil + 34 619 06 32 91

[www.cellerelmoli.com](http://www.cellerelmoli.com)  
[collbaix@cellerelmoli.com](mailto:collbaix@cellerelmoli.com)

