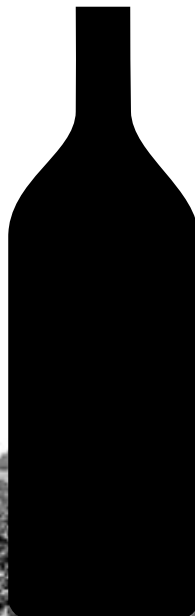


Collbaix

Celler el Molí

D.O. Pla de Bages
Producció Ecològica





Pla de BAGES

Garantia de l'origen i qualitat d'aquest vi
Garantía del origen y calidad de este vino



Producció i elaboració ecològica certificada
Producción y elaboración ecológica certificada

"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."

"El amor a la tierra y el respeto por la tradición determinan nuestro compromiso de obtener productos de calidad garantizando el máximo respeto a los ciclos biológicos."



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.

Para elaborar nuestros productos cultivamos dos fincas en la comarca del Bages. Una de ellas, la que nos da nombre, es la finca El Molí, situada en un paraje frente a la sierra de Montserrat y a los pies de la colina de Collbaix; la otra está en Plans de la Casa Nova, en Monistrollet de Rajadell. En estas dos fincas del Pla de Bages cultivamos ecológicamente viña y olivos para elaborar vinos y aceite de primera calidad, respetando así el entorno natural en el que nos encontramos.

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.

El excepcional microclima de la comarca nos permite el cultivo idóneo de vides y olivos. En el Pla de Bages disfrutamos de un clima mediterráneo de media montaña, con lluvias escasas y una oscilación térmica anual bastante acusada. Las tierras son principalmente suelos franco-arcillosos.

suelo Y CLIMA



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.

A través del cultivo ecológico respetamos al máximo el terreno, la flora y la fauna autóctonas utilizando solo productos orgánicos. El suelo se mantiene con leguminosas para evitar su erosión y además enriquecerlo favoreciendo así los ciclos biológicos.

cultivo **ECOLÓGICO**



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.

En nuestra finca cultivamos 30.000 vides de las variedades Tempranillo, Macabeo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Picapoll, autóctona, y 8.000 olivos de la variedad Arbequina, todas ellas repartidas en 18 ha.

variedades:
CEPAS Y OLIVOS

els nostres PRODUCTES
nuestros PRODUCTOS



Ull de Llebre
Tempranillo



Cabernet Sauvignon



Merlot



Macabeu
Macabeo



Picapoll



Arbequina





CRIANÇA

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

CRIANZA

En barrica de roble americano, francès y húngaro, 12 meses en barrica y 12 meses en botella.



VEREMA

Manual.

VENDIMIA

Manual.



ESTABILITZACIÓ

Per fred i filtrat suau.

ESTABILIZACIÓN

Por frío y filtrado suave.



PRESENTACIÓ

Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl.
Caja de 6 botellas.



VEREMA

Manual.

VENDIMIA

Manual.



ESTABILITZACIÓ

Per fred i filtrat suau.

ESTABILIZACIÓN

Por frío y filtrado suave.



PRESENTACIÓ

Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl.
Caja de 6 botellas.



VEREMA
Manual.

VENDIMIA
Manual.



ESTABILITZACIÓ
Per fred i filtrat suau.

ESTABILIZACIÓN
Por frío y filtrado suave.



PRESENTACIÓ
Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRESENTACIÓN
Botella de 75 cl.
Caja de 6 botellas.



VEREMA
Manual.

VENDIMIA
Manual.



ESTABILITZACIÓ
Per fred i filtrat suau.

ESTABILIZACIÓN
Por frío y filtrado suave.



PRESENTACIÓ
Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRESENTACIÓN
Botella de 75 cl.
Caja de 6 botellas.



EXTRACCIÓ
Extracció en fred.

EXTRACCIÓN
Extracción en frío.



PRESENTACIÓ
Ampolla de 250 ml.
i de 500 ml.

PRESENTACIÓN
Botella de 250 ml. y
500 ml.



**VISITEU LES NOSTRES
VINYES I CELLER**

Concerteu una visita per
conèixer Celler el Molí.

**VISITA NUESTROS
VIÑEDOS Y BODEGA**

Concierta una visita para
conocer Celler el Molí.



IMPRESSIÓ / IMPRESIÓN

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

*Impreso en Manresa el noviembre de 2007 por AMPANS,
Asociación de disminuidos psíquicos del Bages*

DIPÒSIT LEGAL: B-2708-2008



PAPER / PAPEL

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

*Ecológico reciclado Conqueror Smooth / Satin
con certificado FSC (Forest StewardShip Council)*



CONCEPTE I DISSENY / CONCEPTO Y DISEÑO

twenty design studio



FOTOGRAFIES / FOTOGRAFÍAS

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
collbaix@cellerelmoli.com

