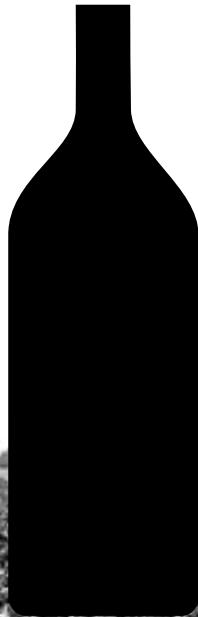


Collbaix

Celler el Molí

D.O. Pla de Bages
Producció Ecològica





Pla de BAGES

Garantia de l'origen i qualitat d'aquest vi
Garantie de l'origine et qualité de cette vin



Producció i elaboració ecològica certificada
Certificat de production et élaboration écologique

"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."

"L'amour de la terre et le respect des traditions nous engagent à obtenir des produits de qualité en assurant le respect maximal des cycles biologiques."



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 Monistrol 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.

Pour élaborer nos produits nous travaillons deux domaines dans la région de Bages. L'un d'eux, celui qui a inspiré notre nom, est le domaine El Molí, placé dans une contrée qui se trouve face à la montagne de Montserrat et au pied de la colline de Colbaix; l'autre est situé à Plans de la Casa Nova, à Nomistrol de Rajadell. Dans ces deux domaines du Pla de Bages nous cultivons écologiquement la vigne et les olives pour élaborer des vins et huiles de première qualité, en respectant ainsi l'entourage naturel dans lequel nous nous trouvons.

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.

Le microclimat exceptionnel de la région nous permet de réaliser une culture appropriée des vignes et oliviers. Dans le Pla de Bages nous jouissons d'un climat méditerranéen de moyenne montagne, avec de faibles précipitations et une oscillation thermique annuelle assez remarquable. Les terres sont principalement des sols franco-argileux.

sol ET CLIMAT



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.

Grâce à notre culture écologique à base de produits organiques nous respectons au maximum le terrain, la flore et la faune autochtones. L'entretien du sol s'effectue avec des légumineuses qui permettent d'éviter l'érosion et le nourrissent, favorisant ainsi les cycles biologiques.

culture **ÉCOLOGIQUE**



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.

Dans les 18 hectares de notre domaine nous cultivons 30.000 vignes des variétés Tempranillo, Macabeo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Picapoll, autochtone, et 8.000 olives de la variété Arbequine.

variétés:
VIGNES ET OLIVES

els nostres PRODUCTES
nòtres PRODUITS



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.

ÉLEVAGE

En barriques de chêne américain, français et hongrois, pendant 12 mois et 6 mois en bouteille.



VEREMA

Manual.

VENDAGNE

À la main



ESTABILITZACIÓ

Per fred i filtrat suau.

STABILISATION

À froid et filtrage léger.



PRESENTACIÓ

Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRÉSENTATION

Bouteille de 75 cl.
Boîte de 6 bouteille.



VEREMA

Manual.

VENDAGNE

À la main



ESTABILITZACIÓ

Per fred i filtrat suau.

STABILISATION

À froid et filtrage léger.



PRESENTACIÓ

Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRÉSENTATION

Bouteille de 75 cl.
Boîte de 6 bouteille.



VEREMA
Manual.

VENDAGNE
À la main



ESTABILITZACIÓ
Per fred i filtrat suau.

STABILISATION
À froid et filtrage léger.



PRESENTACIÓ
Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRÉSENTATION
Bouteille de 75 cl.
Boîte de 6 bouteille.



VEREMA
Manual.

VENDAGNE
À la main



ESTABILITZACIÓ
Per fred i filtrat suau.

STABILISATION
À froid et filtrage léger.



PRESENTACIÓ
Ampolla de 75 cl.
Caixa de 6 ampolles.

PRÉSENTATION
Bouteille de 75 cl.
Boîte de 6 bouteille.



EXTRACCIÓ
Extracció en fred.

*Extraction
Extraction à froid.*



PRESENTACIÓ
Ampolla de 250 ml.
i de 500 ml.

*PRÉSENTATION
Bouteille de 250 ml.
et 500 ml.*



**VISITEU LES NOSTRES
VINYES I CELLER**

Concerteu una visita per
conèixer Celler el Molí.

**VISITEZ NÔTRES
VIGNES ET LA CAVE**

Fixez une visite pour
connaître Celler el Molí.

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

