Blanc

DADES GENERALS

ANYADA
2009

PRODUCCIÓ
4200
ampolles

VARIETAT
Macabeu 60%
i Picapoll 40%

VERERA
Manual

VINIFICACIÓ
Premaceració a 4ºC durant 24h. Selecció de grans en taula de tria. Fermentació a 14ºC durant 25 dies. Clarificació amb caseïnat i bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.

CRIANÇA
En ampolla 3 mesos abans de sortir al mercat.

NOTES DE L'ENÒLEG
Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden apareixer precipitats. La temperatura òptima de servei és 10ºC.

NOTES DE CATA

ASPECTE VISUAL
Vi de color groc pàlid amb reflexes verdosos.

ASPECTE OLFACTIU
Vi intens amb predomini de fruites de polpa blanca, pinya tropical, cítrics i notes florals.

ASPECTE GUSTATIU
Vi elegant, fresc i afruitat. Bona acidesa i equilibri. Llaminer.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA
Mas Bosch
i El Molí

PEU
Rupestris
i R-110

MARC PLANTACIÓ
3m x 1,5m i
2,75m x 1,3m

ANY DE PLANTACIÓ
1934 i 2001

TIPUS DE SÒL
Franc-arenós
i franc-argilós

PLUVIOMETRIA
550 mm

FORMACIÓ
Vas
i Royat doble

ALTITUD
325m i 345m

ORIENTACIÓ
Sud

PENDENT
3%

ADOBAT
Adob en verd
i compost

TRACTAMENTS
Els autoritzats per la viticultura ecològica

PRODUCCIÓ
4.833 kg/Ha.

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13.26% vol.	3.58 g/l en H2SO4	0.24 g/l	3.26	1.3 g/l	88 mg/l	7

Collbaix

Celler el Molí

Camí de Rajadell, km 3
08241 Manresa

T. + 34 93 102 19 65
F. + 34 93 102 19 65

www.cellerelmoli.com
collbaix**@**cellerelmoli.com