



Blanco

DATOS

GENERALES

COSECHA 2009	VINIFICACIÓN Premaceración a 4°C durante 24h. Uvas seleccionadas en mesa de selección. Fermentación a 14°C durante 25 días. Clarificación con caseinato y bentonita. Estabilizado por frío y filtrado ligero.	NOTAS DE CATA
PRODUCCIÓN 4200 botellas		ASPECTO VISUAL Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos.
VARIEDAD Macabeo 60% y Picapoll 40%	CRIANZA En botella 3 meses antes de salir al mercado.	ASPECTO OLFATIVO Vino intenso con predominio de frutas de pulpa blanca, piña tropical, cítricos y notas florales.
VENDIMIA Manual	NOTAS DEL ENÓLOGO Este vino ha sido estabilizado y filtrado ligeramente, por tanto pueden aparecer precipitados. La temperatura óptima para servirlo es de 10°C.	ASPECTO GUSTATIVO Vino elegante, fresco y afrutado. Buena acidez y equilibrio. Goloso.

DATOS

VITÍCOLAS

PARCELA Mas Bosch y El Moli	PIE Rupestris Lot y R-110	MARCO PLANTACIÓN 3m x 1,5m y 2,75m x 1,3m	AÑO PLANTACIÓN 1934 y 2001	TIPO DE SUELO Franco-arenoso y franco-arcilloso	PLUVIOMETRÍA 550 mm	FORMACIÓN Vaso y Royat doble
ALTITUD 325m y 345m	ORIENTACIÓN Sur	PENDIENTE 3%	ABONADO Abono en verde y compost	TRATAMIENTOS Los autoriza- dos para la viticultura ecológica	PRODUCCIÓN 4.883 kg/Ha.	

DATOS

ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO 13.26% vol.	ACIDEZ TOTAL 3.58 g/l en H2SO4	ACIDEZ VOLÁTIL 0.24 g/l	PH 3.26	AZÚCAR RESIDUAL 1.3 g/l	SULFUROSO TOTAL 88 mg/l	POLIFENOLES 7
------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------	------------	----------------------------	----------------------------	------------------



Collbaix

Celler el Moli

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