



Blanc

DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE 2009	VINIFICATION Prémacération à 4°C pendant 24h. Raisins sélectionnés à la table de sélection. Fermentation à 14°C pendant 25 jours. Clarification avec caséine et bentonite. Stabilisation par le froid et filtrage léger.	DÉGUSTATION ASPECT VISUEL Robe jaune pâle avec des reflets verdâtres. ASPECT OLFACTIF Vin intense avec un nez à prédominance de fruits à pulpe blanche, ananas, citriques et notes florales. ASPECT GUSTATIF Vin élégant, frais et fruité. Bonne acidité et bon équilibre. Gourmand.
PRODUCTION 4200 bouteilles	ÉLEVAGE En bouteille 3 mois avant d'être commercialisé.	
VARIÉTÉ Macabeo 60% et Picapoll 40%	COMMENTAIRES DE L' OENOLOGUE Ce vin a été stabilisé et légèrement filtré, par conséquent, des précipitations peuvent apparaître. Température idéale de consommation: 10°C.	
VENDANGE A la main		

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE Mas Bosch et El Molí	PIED Rupestris Lot et R-110	PLANTATION 3m x 1,5m et 2,75m x 1,3m	ANNÉE PLANTATION 1934 et 2001	TYPE DE SOL Franc-sableux et franc-argileux	PLUVIOMÉTRIE 550 mm	FORMATION Gobelet et double royat
ALTITUDE 325m et 345m	ORIENTATION Sud	PENTE 3%	ENGRAIS Engrais vert et compost	TRAITEMENTS Ceux qui sont autorisés pour la viticulture écologique	PRODUCTION 4.833 kg/Ha.	

DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL 13.26% vol.	ACIDITÉ TOTALE 3.58 g/l en H2SO4	ACIDITÉ VOLATILE 0.24 g/l	PH 3.26	SUCRE RÉSIDUEL 1.3 g/l	SULFUREUX TOTAL 88 mg/l	POLYPHÉNOLS 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