

Blanc



AFIN QUE LE VIN PUISSE EXPRIMER TOUTE SA PLÉNITUDE,
IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES COUPES RIEDEL RIESLING.

DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE
2010

PRODUCTION
6.600
bouteilles

VARIÉTÉ
50% Picapoll
50% Macabeo

VENDANGE
Manuelle

VINIFICATION

Raisins sélectionnés à la table de sélection.
Prémacération à 4°C pendant 24h. Fermentation à
14°C pendant 25 jours. Clarification avec caséine et
bentonite. Stabilisation par le froid et filtrage léger.

ÉLEVAGE

En bouteille, 3 mois avant d'être commercialisé.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce vin a été stabilisé et légèrement filtré, par
conséquent, des précipitations peuvent apparaître.
Température idéale de consommation: 10°C.

DÉGUSTATION (AU MOMENT DE LA MISE EN BOUTEILLE)

ASPECT VISUEL

Vin de couleur jaune et reflets verdâtres.

ASPECT OLFACTIF

Arôme marqué par les fruits de pulpe blanche, les
agrumes et les touches florales.

ASPECT GUSTATIF

Bouche élégante qui rappelle le fenouil.
Frais et fruité. Bonne acidité et équilibre. Gourmant.

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE
Mas Bosch
i El Molí

PIED
Rupestris
i R-110

PLANTATION
3,00 x 1,50 m
2,75 x 1,30 m

ANNÉE PLANTATION
1934 et 2001

TYPE DE SOL
Franc-sableux
Franc-argileux

PLUVIOMÉTRIE
630 mm

FORMATION
Gobelet et
double royat

ALTITUDE
325 i 345 m

ORIENTATION
Sud

PENTE
3%

ENGRAIS
Engrais vert
et compost

TRAITEMENTS
Ceux autorisés
dans la viticul-
ture écologique.

PRODUCTION
5.200 kg/Ha

DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL
12,64% vol.

ACIDITÉ TOTALE
3,58 g/l
en H₂SO₄

ACIDITÉ VOLATILE
0,34 g/l

PH
3,22

SUCRE RÉSIDUEL
1,9 g/l

SULFUREUX TOTAL
98 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

