

Coupage



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

DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE	VINIFICATION
2007	Sélection de raisins à la table de sélection. Fermentation à 24°C pendant 19 jours avec 2 remontages par jour. Clarification avec blanc d'oeuf et filtrage léger.
PRODUCTION	ÉLEVAGE
12.800	12 mois en barriques de chêne américain, français, russe et roumain. En bouteille, un minimum de 12 mois avant d'être commercialisé.
bouteilles	COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE
VARIÉTÉ	Afin de ne pas briser son équilibre, ce vin n'a pas été stabilisé. Par conséquent, des précipitations peuvent apparaître. Il est recommandé de décanter et ouvrir la bouteille un peu avant la consommation afin que le vin puisse exprimer toute sa plénitude.
40% Cabernet Sauvignon	Température idéale de consommation : 18°C.
30% Merlot	
30% Ull de llebre	
VENDANGE	
Manuelle	

DÉGUSTATION (AU MOMENT DE LA MISE EN BOUTEILLE)

ASPECT VISUEL

Vin de couleur intense, rouge rubis avec des touches violettes. Larme marquée.

ASPECT OLFACTIF

Arôme intense, nez de petits fruits noirs et prunes. Touches de lait et épicées qui rappellent les herbes aromatiques.

ASPECT GUSTATIF

Attaque en bouche intense et ample. Vivant et frais. Équilibré, gourmand. La Rétro-olfaction fait ressortir le fruit rouge et le caramel.

Bonne évolution au cours des 4 prochaines années.

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE	PIED	PLANTATION	ANNÉE PLANTATION	TYPE DE SOL	PLUVIOMÉTRIE	FORMATION
Mas Bosch i El Molí	161-49 i R-110	2,55 x 1,20 m	1993	Franc-sableux Franc-argileux	480 mm	Royat Doble
ALTITUDE	ORIENTATION	PENTE	ENGRAIS	TRAITEMENTS	PRODUCTION	
325 i 340 m	Sud	4%	Engrais vert et compost	Ceux autorisés dans la viticul- ture écologique.	5.770 kg/Ha	

DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL	ACIDITÉ TOTALE	ACIDITÉ VOLATILE	PH	SUCRE RÉSIDUEL	SULFUREUX TOTAL	POLYPHÉNOLS
14,50% vol.	3,74 g/l en H ₂ SO ₄	0,52 g/l	3,74	1,6 g/l	29 mg/l	68



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