

Cabernet Sauvignon

DADES

GENERALS

| | | |
|--------------------|--|--|
| ANYADA | VINIFICACIÓ | NOTES DE CATA |
| 2006 | Raïm sel·leccionat en taula de tria. Premaceració a 10° durant 48h. Fermentació a 21°C i maceració durant 18 dies realitzant 2 remuntats diaris. | ASPECTE VISUAL |
| PRODUCCIÓ | Clarificació amb clara d'ou i filtració lleugera. | Vi cirera intens, amb bona capa i brillant. Llagrima marcada. |
| 4730 ampolles | CRIANÇA | ASPECTE OLFACTIU |
| VARIETAT | 12 mesos en barrica de roure francès i rumanès. En ampolla, mínim 12 mesos abans de sortir al mercat. | Vi d'alta intensitat, potent i penetrant. Aroma elegant a fruita vermella i violeta. Notes marcades d'espècies, xocolata i toffe. Complexe i fresc, amb toc mineral. |
| Cabernet Sauvignon | NOTES DE L'ENÒLEG | ASPECTE GUSTATIU |
| 100% | Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi no s'ha estabilitzat, per tant poden aparèixer precipitats. De la mateixa manera, es recomana decantar i obrir una estona abans del seu consum per a que s'expressi en la seva plenitud. La temperatura òptima de servei és de 18°C. | Vi amb entrada en boca ampla, rodó i untuós. Potent i complexe. Fresc. Retronasal a fruita madura i torrats. Llarg i persistent. |
| VEREMA | | |
| Manual | | |

DADES

VITÍCOLES

| | | | | | | |
|-----------|------------|----------------|------------------------|--|--------------|-------------|
| PARCEL·LA | PEU | MARC PLANTACIÓ | ANY DE PLANTACIÓ | TIPUS DE SÒL | PLUVIOMETRIA | FORMACIÓ |
| El Moli | R-110 | 1,55m x 1,20m | 1990 | Franc-argilós | 390 mm | Royat doble |
| ALTTUD | ORIENTACIÓ | PENDENT | ADOBAT | TRACTAMENTS | PRODUCCIÓ | |
| 340m | Sud | 8% | Adob en verd i compost | Els autoritzats per la viticultura ecològica | 3.905 kg/Ha. | |

DADES

ANALÍTQUES

| | | | | | | |
|----------------|------------------|-----------------|-----|----------------|----------------|------------|
| GRAU ALCOHOLIC | ACIDESA TOTAL | ACIDESA VOLÀTIL | PH | SUCRE RESIDUAL | SULFURÓS TOTAL | POLIFENOLS |
| 14.65% vol. | 3.56g/l en H2SO4 | 0.45 g/l | 3.8 | 1.9 g/l | 58 mg/l | 81 |



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