

Cabernet Sauvignon

DATOS

GENERALES

COSECHA
2006

PRODUCCIÓN
4730
botellas

VARIEDAD
Cabernet
Sauvignon
100%

VENDIMIA
Manual

VINIFICACIÓN

Uva seleccionada en mesa. Premaceración a 10° durante 48h. Fermentación a 21°C y maceración durante 18 días realizando 2 remontados diarios. Clarificación con clara de huevo y filtrado ligero.

CRIANZA

En barricas de roble francés y rumano, durante 12 meses. En botella, mínimo 12 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Para no romper el equilibrio de este vino, no se ha estabilizado, por tanto, pueden aparecer precipitados.
De igual forma, se recomienda decantar y abrir la botella un poco antes de su consumo para que el vino se exprese en su plenitud. La temperatura óptima para servirlo es 18°C.

NOTAS DE CATA

ASPECTO VISUAL

De intenso color cereza, de buena capa y brillante. Lágrima marcada

ASPECTO OLFATIVO

Vino de alta intensidad, potente y penetrante. Aroma elegante de fruta roja y violeta. Notas marcadas de especias, chocolate y toffe. Complejo y fresco, con toque mineral.

ASPECTO GUSTATIVO

Vino con entrada en boca amplia, redonda y untuosa. Potente y complejo. Fresco. Retronasal a fruta madura y tostados. Largo y persistente.

DATOS

VITÍCOLAS

PARCELA
El Moli

PIE
R-110

MARCO PLANTACIÓN
1,55m x 1,20m

AÑO PLANTACIÓN
1990

TIPO DE SUELO
Franco-arcilloso

PLUVIOMETRÍA
390 mm

FORMACIÓN
Royat doble

ALTITUD
340m

ORIENTACIÓN
Sur

PENDIENTE
8%

ABONADO
Abono en
verde y
compost

TRATAMIENTOS
Los autoriza-
dos para la
viticultura
ecológica

PRODUCCIÓN
3.905 kg/Ha.

DATOS

ANALÍTICOS

GRADO
ALCOHÓLICO
14.65% vol.

ACIDEZ VOLÁTIL
3.56g/l
en H2SO4

ACIDEZ VOLÁTIL
0.45 g/l

PH
3.8

AZÚCAR RESIDUAL
1.9 g/l

SULFUROSO TOTAL
58 mg/l

POLIFENOLES
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

