

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
9000 ampolles	CRIANÇA	ASPECTE OLFACTIU
VARIETAT	12 m en barrica de roure americà, francès i hongarès.	Vi intens amb una base marcada de petits fruits negres amb tocs balsàmics i torrefactes.
Merlot 60% Cabernet Sauvignon	En ampolla, mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.	ASPECTE GUSTATIU
10% i Ull de llebre 30%	NOTES DE L'ENÒLEG	Vi amb una entrada en boca intensa i ampla, fresc. Equilibrat, golós. En retronasal resalta la fruita madura i les notes d'espècies.
VEREMA	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 18°C.	
Manual		

DADES

VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch i El Molí	161-49 i R-110	2,55m x 1,20m	1993	Franc-arenós i franc-argilós	390 mm	Royat doble
ALTTUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325m i 340m	Sud	4%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	5.128 kg/Ha.	

DADES

ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14.33 % vol.	3.5 g/l en H2SO4	0.46 g/l	3.78	1.5 g/l	55 mg/l	66



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