



Cupaje

DATOS

GENERALES

<p>COSECHA 2006</p> <p>PRODUCCIÓN 9000 botellas</p> <p>VARIEDAD Merlot 60% Cabernet Sauvignon 10% y Ull de llebre 30%</p> <p>VENDIMIA Manual</p>	<p>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.</p> <p>CRIANZA En barricas de roble americano, francés y húngaro, durante 12 meses. En botella, mínimo 12 meses antes de salir al mercado.</p> <p>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.</p>	<p>NOTAS DE CATA</p> <p>ASPECTO VISUAL De intenso color cereza, de buena capa y brillante. Lágrima marcada.</p> <p>ASPECTO OLFATIVO Vino intenso con una base marcada de pequeños frutos negros con notas balsámicas y torrefactas.</p> <p>ASPECTO GUSTATIVO Vino con una entrada en boca intensa y amplia, fresca. Equilibrado, goloso. En retronasal resalta la fruta madura y las notas de especias.</p>
--	---	---

DATOS

VITÍCOLAS

<p>PARCELA Mas Bosch y El Moli</p> <p>ALTITUD 325m y 340m</p>	<p>PIE 161-49 y R-110</p> <p>ORIENTACIÓN Sur</p>	<p>MARCO PLANTACIÓN 2,55m x 1,20m</p> <p>PENDIENTE 4%</p>	<p>AÑO PLANTACIÓN 1993</p> <p>ABONADO Abono en verde y compost</p>	<p>TIPO DE SUELO Franco-arenoso y franco-arcilloso</p> <p>TRATAMIENTOS Los autoriza- dos para la viticultura ecológica</p>	<p>PLUVIOMETRÍA 390 mm</p> <p>PRODUCCIÓN 5.128 kg/Ha.</p>	<p>FORMACIÓN Royat doble</p>
---	--	---	--	--	---	---

DATOS

ANALÍTICOS

<p>GRADO ALCOHÓLICO 14.33 % vol.</p>	<p>ACIDEZ TOTAL 3.5 g/l en H2SO4</p>	<p>ACIDEZ VOLÁTIL 0.46 g/l</p>	<p>PH 3.78</p>	<p>AZÚCAR RESIDUAL 1.5 g/l</p>	<p>SULFUROSO TOTAL 55 mg/l</p>	<p>POLIFENOLES 66</p>
---	---	---	---------------------------	---	---	----------------------------------

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

