



Coupage

DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE 2006	VINIFICATION Raisins sélectionnés à la table de sélection. Fermentation à 21°C et macération pendant 18 jours avec 2 remontages par jour pendant cette période. Clarification avec blanc d'oeuf et filtrage léger.	DÉGUSTATION ASPECT VISUEL Belle robe rouge cerise intense et brillante. Larmes marquées.
PRODUCTION 9000 bouteilles	ÉLEVAGE 12 mois en barriques de chêne américain, français et hongrois. En bouteille, un minimum de 12 mois avant d'être commercialisé.	ASPECT OLFACTIF Vin intense, nez de petits fruits noirs, touches balsamiques et torréfiées.
VARIÉTÉ Merlot 60% Cabernet Sauvignon 10% et Ull de Liebre 30%	COMMENTAIRES DE L' OENOLOGUE Ce vin n'a pas été stabilisé afin de ne pas rompre son équilibre. 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. Température idéale de consommation: 18°C.	ASPECT GUSTATIF Attaque en bouche intense, ample et fraîche. Vin équilibré et gourmand. Arômes de fruits mûrs et notes épicées.
VENDANGE A la main		

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE Mas Bosch et El Molí	PIED 161-49 et R-110	PLANTATION 2,55m x 1,20m	ANNÉE PLANTATION 1993	TYPE DE SOL Franc-sableux et franc-argileux	PLUVIOMÉTRIE 390 mm	FORMATION Royat double
ALTITUDE 325m et 340m	ORIENTATION Sud	PENTE 4%	ENGRAIS Engrais vert et compost	TRAITEMENTS Ceux qui son autorisés dans la viticulture écologique	PRODUCTION 5.128 kg/Ha.	

DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL 14.33 % vol.	ACIDITÉ TOTALE 3.5 g/l en H2SO4	ACIDITÉ VOLATILE 0.46 g/l	PH 3.78	SUCRE RÉSIDUEL 1.5 g/l	SULFUREUX TOTAL 55 mg/l	POLYPHÉNOLS 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