

# Merlot

## 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.
5280 ampolles	CRIANÇA	ASPECTE OLFACTIU
VARIETAT	12 mesos en barrica de roure francès i rus. En ampolla, mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.	Vi intens en fruita vermella confitada i espècies. Complexe, mineral amb records a trufa.
Merlot 100%	NOTES DE L'ENÒLEG	ASPECTE GUSTATIU
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 de 18°C.	Vi amb potent entrada en boca, fresc i viu. Persistent amb un toc amarg. En retronasal resalta la fruita confitada i el caramel.
Manual		

## DADES

### VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
La Tanca	R-110	2,80m x 1,10m	2001	Franc argiloarenós	390 mm	Royat doble
ALTTUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
320m	Sud-est	7%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	4.605 kg/Ha.	

## DADES

### ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14.74% vol.	3.61 g/l en H2SO4	0.38 g/l	3.71	1.9 g/l	54 mg/l	66



# 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