

# Merlot

## DATOS

### GENERALES

COSECHA  
2006

PRODUCCIÓN  
5280  
botellas

VARIEDAD  
Merlot 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 ruso, 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 intenso en fruta roja confitada y especias. Complejo, mineral con recuerdos a trufa.

#### ASPECTO GUSTATIVO

Vino con entrada en boca potente. Persistente con un toque amargo. En retronasal resalta la fruta confitada y el caramelo.

## DATOS

### VITÍCOLAS

PARCELA  
La Tanca

PIE  
R-110

MARCO PLANTACIÓN  
2,80m x 1,10m

AÑO PLANTACIÓN  
2001

TIPO DE SUELO  
Franco arciloso-arenoso

PLUVIOMETRÍA  
390 mm

FORMACIÓN  
Royat doble

ALTITUD  
320m

ORIENTACIÓN  
Sur-este

PENDIENTE  
7%

ABONADO  
Abono en verde y compost

TRATAMIENTOS  
Los autorizados para la viticultura ecológica

PRODUCCIÓN  
4.605 kg/Ha.

## DATOS

### ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO  
14.74% vol.

ACIDEZ TOTAL  
3.61 g/l  
en H2SO4

ACIDEZ VOLÁTIL  
0.38 g/l

PH  
3.71

AZÚCAR RESIDUAL  
1.9 g/l

SULFUROSO TOTAL  
54 mg/l

POLIFENOLES  
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