

# Cabernet Sauvignon

## DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE 2005	VINIFICATION Fermentation à 27°C et macération pendant 19 jours avec deux remontages par jour pendant de cette période. Clarification avec blanc d'oeuf et filtrage léger.
PRODUCTION 3525 bouteilles	ÉLEVAGE En barriques de chêne américain, français et hongrois, pendant une période de 12 mois. En bouteille, un minimum de 6 mois avant d'être commercialisé.
VARIÉTÉ Cabernet Sauvignon 100%	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
VENDANGE À la main	

afin que le vin puisse exprimer toute sa plénitude. Température idéale de consommation: 18° C.

DÉGUSTATION  
Vin de couleur rouge rubi intense au liseré violet. Jambes marquées. Arôme de confiture de fruits mûrs. Touches marquées d'épices et de caramel. Complexe et frais, avec une touche minérale. Ample et rond en bouche. Bonne acidité. Rétro-olfaction de fruits mûrs. Long et persistant. Bonne évolution au cours des quatre prochaines années.

## DONNÉES VITICOLES

PARCELLE El Moli	PIED R-110	PLANTATION 1,55m x 1,20m	ANNÉE PLANTATION 1990	TYPE DE SOL Franc-argileux	PLUVIOMÉTRIE 352 mm	FORMATION Royat double
ALTITUDE 340m	ORIENTATION Sud	PENTE 8%	ENGRAIS Engrais vert et compost	TRAITEMENTS Ceux qui sont autorisés dans la viticulture écologique	PRODUCTION 4.375 kg/Ha.	

## DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL 13.95% vol.	ACIDITÉ TOTALE 3.81g/l en H2SO4	ACIDITÉ VOLATILE 0.58 g/l	PH 3.7	SUCRE RÉSIDUEL 1.3 g/l	SULFUREUX TOTAL 55 mg/l	POLYPHÉNOLS 76
-------------------------------	---------------------------------------	------------------------------	-----------	---------------------------	----------------------------	-------------------



## 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