

Cabernet Sauvignon

DADES

GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ	NOTES DE CATA
2005	Fermentació a 27°C i maceració durant 19 dies realitzant 2 remuntats diaris durant aquest temps.	Vi d'intens vermell rubi amb ribets violacis. Llàgrima marcada. Aroma a confitura de fruita madura. Notes marcades d'espècies i toffe.
PRODUCCIÓ	Clarificació amb clara d'ou i filtració lleugera.	Complexe i fresc, amb toc mineral. Boca àmplia i rodó. Bona acidesa. Retronasal a fruita madura.
3525 ampolles	CRIANÇA	Llarg i persistent. Evolucionarà bé els propers 4 anys.
VARIETAT	En barriques de roure americà, francès i hongarès, durant 12 mesos. En ampolla, mínim 6 mesos abans de sortir al mercat.	
Cabernet Sauvignon	NOTES DE L'ENÒLEG	
100%	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 18°C.	
VEREMA		
Manual		

DADES

VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
El Moli	R-110	1,55m x 1,20m	1990	Franc-argilós	352 mm	Royat doble
ALTTUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
340m	Sud	8%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	4.375 kg/Ha.	

DADES

ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13.95% vol.	3.81g/l en H2SO4	0.58 g/l	3.7	1.3 g/l	55 mg/l	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