

# La Llobeta



AFIN QUE LE VIN PUISSE EXPRIMER TOUTE SA PLÉNITUDE,  
IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES COUPES RIEDEL SYRAH.

## DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE	VINIFICATION
2007	Sélection de raisins à la table de sélection. Fermentation à 24°C pendant 19 jours avec 2 remontages par jour. Clarification avec blanc d'oeuf et filtrage léger.
PRODUCTION	ÉLEVAGE
11.200	12 mois en barriques de chêne français, américain et roumain d'un et deux ans. En bouteille, un minimum de 12 mois avant d'être commercialisé.
bouteilles	COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE
VARIÉTÉ	Afin de ne pas briser son équilibre, ce vin n'a pas été stabilisé. 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.
60% Cabernet Sauvignon	
40% Merlot	
VENDANGE	
Manuelle	

## DÉGUSTATION (AU MOMENT DE LA MISE EN BOUTEILLE)

### ASPECT VISUEL

Vin de couleur intense, rouge rubis avec des touches violettes. Larme marquée.

### ASPECT OLFACTIF

Arôme intense de fruits des bois confits et touches balsamiques. Complexe, toasts bien intégrés et notes de réglisse, tabac et cacao.

### ASPECT GUSTATIF

Attaque en bouche puissante, bon passage en bouche et long arrière-goût. Acidité maquée. La Rétro-olfaction fait ressortir les fruits des bois et les touches de toast.

Bonne évolution au cours des 4 prochaines années.

## DONNÉES VITICOLES

PARCELLE	PIED	PLANTATION	ANNÉE PLANTATION	TYPE DE SOL	PLUVIOMÉTRIE	FORMATION
El Moli i La Tanca	R-110	2,55 x 1,20 m	1993	Franc-sableux Franc-argileux	480 mm	Royat Doble
ALTITUDE	ORIENTATION	PENTE	ENGRAIS	TRAITEMENTS	PRODUCTION	
335 i 340 m	Sud	6%	Engrais vert et compost	Ceux autorisés dans la viticulture écologique.	5.100 kg/Ha	

## DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL	ACIDITÉ TOTALE	ACIDITÉ VOLATILE	PH	SUCRE RÉSIDUEL	SULFUREUX TOTAL	POLYPHÉNOLS
14,50% vol.	3,39 g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,53 g/l	3,83	1,8 g/l	29 mg/l	68



# 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