

# Rosat

## DADES

### GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ	NOTES DE CATA
2009	Premaceració a 4°C durant 24h. Selecció de grans en taula de tria. Fermentació a 16°C durant 18 dies.	ASPECTE VISUAL
PRODUCCIÓ	Clarificació amb caseinat i bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.	Vi d'intens color rubi brillant.
1733 ampolles	CRIANÇA	ASPECTE OLFACTIU
VARIETAT	En ampolla 3 mesos abans de sortir al mercat.	Vi complexe i intens, amb predomini de petits fruits vermells i notes làctiques, amb records florals.
Merlot 100%	NOTES DE L'ENÒLEG	ASPECTE GUSTATIU
VEREMA	Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden apareixer precipitats. La temperatura òptima de servei és 10°C.	Vi amb bon atac, voluminós i llarg. Postgust llaminer.
Manual		

## DADES

### VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
El Moli	R-110 i Polsen	2,75m x 1,20m	1994	Franc-argilós	550 mm	Royat doble
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
335m i 340m	Sud	5%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	5.250 kg/Ha.	

## DADES

### ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14,00% vol.	3.24g/l en H2SO4	0.23 g/l	3.60	1.4 g/l	73 mg/l	9



# 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