

Rosé

DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE	VINIFICATION	DÉGUSTATION
2009	Prémacération à 4°C pendant 24h. Raisins sélectionnés à la table de sélection. Fermentation à 16°C pendant 18 días. Clarification avec caséine et bentonite. Stabilisation par le froid et filtrage léger.	ASPECT VISUEL Robe rubis intense et brillante.
PRODUCTION	ÉLEVAGE	ASPECT OLFACTIF
1733 bouteilles	En bouteille 3 mois avant d'être commercialisé.	Vin complexe et intense avec un nez à prédominance de petits fruits rouges et notes lactiques.
VARIÉTÉ	COMMENTAIRES DE L' OENOLOGUE	ASPECT GUSTATIF
Merlot 100%	Ce vin a été stabilisé et légèrement filtré. Par conséquent, des précipitations peuvent apparaître. Température idéale de consommation : 10°C.	Bonne attaque en bouche, volumineuse et longue. Notes fortes en fruits et fin de bouche légèrement amère. Gourmand.
VENDANGE		
À la main		

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE	PIED	PLANTATION	ANNÉE PLANTATION	TYPE DE SOL	PLUVIOMÉTRIE	FORMATION
El Moli	R-110 et Paulsen	2,75m x 1,20m	1994	Franc-argileux	550 mm	Double royat
ALTITUDE	ORIENTATION	PENTE	ENGRAIS	TRAITEMENTS	PRODUCTION	
335m et 340m	Sud	5%	Engrais vert et compost	Ceux qui sont autorisés pour la viticulture écologique	5.250 kg/Ha.	

DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL	ACIDITÉ TOTALE	ACIDITÉ VOLATILE	PH	SUCRE RÉSIDUEL	SULFUREUX TOTAL	POLYPHÉNOLS
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