

# Rosé



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

## DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE 2010	VINIFICATION Raisins sélectionnés à la table de sélection. Prémacération à 4°C pendant 24h. Fermentation à 16°C pendant 18 jours. Clarification avec caséine et bentonite. Stabilisation par le froid et filtrage léger.
PRODUCTION 1.900 bouteilles	ÉLEVAGE En bouteille, 3 mois avant d'être commercialisé.
VARIÉTÉ 100% Merlot	COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE Ce vin a été stabilisé et légèrement filtré, par conséquent, des précipitations peuvent apparaître. Température idéale de consommation: 10°C.
VENDANGE Manuelle	

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

### ASPECT VISUEL

Vin de couleur rubi brillant.

### ASPECT OLFACTIF

Arôme complexe et intense, marqué par les petits fruits rouges, le kojak et des touches de pastèque et de lait.

### ASPECT GUSTATIF

Bonne attaque, volumineuse et longue, arrière-goût très fruité et touche finale amère avec une bonne acidité.

## DONNÉES VITICOLES

PARCELLE El Moli	PIED Paulsen i R-110	PLANTATION 2,75 x 1,20 m	ANNÉE PLANTATION 1994	TYPE DE SOL Franc-argileux	PLUVIOMÉTRIE 630 mm	FORMATION Double royat
ALTITUDE 335 i 340 m	ORIENTATION Sud	PENTE 5%	ENGRAIS Engrais vert et compost	TRAITEMENTS Ceux autorisés dans la viticul- ture écologique.	PRODUCTION 6.500 kg/Ha	

## DONNÉES ANALYTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL 13,73% vol.	ACIDITÉ TOTALE 3,77 g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	ACIDITÉ VOLATILE 0,23 g/l	PH 3,38	SUCRE RÉSIDUEL 1,7 g/l	SULFUREUX TOTAL 87 mg/l	POLYPHÉNOLS 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