

El Sagal



PARA ENCONTRAR LA MÁXIMA EXPRESIÓN A ESTE VINO, RECOMENDAMOS SU CONSUMO EN COPA RIEDEL SYRAH

DATOS GENERALES

COSECHA	2016	VINIFICACIÓN	Premaceración a 4°C durante 48h. Fermentación a 18°C durante 12 días. Trabajo sobre lías en depósito cuatro meses. Clarificación. Estabilizado por frío y filtración ligera.	NOTAS DE CATA (EN EL MOMENTO DE EMBOTELLAR)
PRODUCCIÓN	13.150 botellas	CRIANZA	En botella 2 meses antes de salir al mercado.	ASPECTO VISUAL
VARIEDAD	30% Garnatxa negra, 10% Merlot, 21% Picapoll Negre, 39% Cabernet Sauvignon	NOTAS DEL ENÓLOGO	Este vino se ha estabilizado y filtrado ligeramente, por tanto, pueden aparecer precipitados. La temperatura óptima para servirlo es 16-18 °C.	ASPECTO OLFATIVO
VENDIMIA	Máquina			ASPECTO GUSTATIVO

DATOS VITÍCOLAS

PARCELA	Mas Bosch La Tanca	PIE	Rupestis R-110	MARCO PLANTACIÓN	3,00 x 1,50 m 2,75 x 1,30 m	AÑO PLANTACIÓN	2001 - 2003	TIPO DE SUELO	Franco-arcilloso Franco-arenoso	PLUVIOMETRÍA	457 mm	FORMACIÓN	Royat Doble
ALTITUD	325 - 345 m	ORIENTACIÓN	SUR	PENDIENTE	3%	ABONADO	Abono en verde y compost	TRATAMIENTOS	Los autorizados para la viticultura ecológica	PRODUCCIÓN	4.106 kg/Ha		

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO	13,00% vol.	ACIDEZ TOTAL	5,34 g/l en H2SO4	ACIDEZ VOLÁTIL	0,38g/l	PH	3,56	AZUCAR RESIDUAL	0,20 g/l	SULFUROSO TOTAL	40 mg/l	POLIFENOLES	54
------------------	-------------	--------------	-------------------	----------------	---------	----	------	-----------------	----------	-----------------	---------	-------------	----



Collbaix

Celler del 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