

Cupatge



PER TROBAR LA MÀXIMA EXPRESSIÓ D'AQUEST VI,
RECOMANEM EL SEU CONSUM EN COPA RIEDEL BORDEAUX

DADES GENERALS

ANYADA 2012	VINIFICACIÓ Premaceració a 8°C durant 48h. Fermentació i maceració a 22°C durant 14 dies. Clarificació i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ 13.450 ampolles	CRIANÇA 12 mesos en barrica de roure francès, romanès i americà. En ampolla, mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.
VARIETAT 57% Merlot 36% Ull de Llebre 7% Cabernet Sauvignon	NOTES DE L'ENÒLEG Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi no s'ha estabilitzat, per tant poden aparèixer precipitats. De la mateixa manera, es recomana decantar i obrir una estona abans del seu consum per a que s'expressi en la seva plenitud. La temperatura òptima de servei és de 18°C.
VEREMA Màquina	

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de capa mitja, vermell cirera amb rivets granats. Llàgrima marcada.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens amb una base marcada de petits fruits negres de bosc, magrana amb notes balsàmiques i especiaes amb records vius de cedre i tabac.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb entrada en boca amable, viu i fresc. Rodó, amb taní integrat i finor. En retronassal ressalta la fruita vermella, la pega dolça i les herbes aromàtiques. Evolucionarà bé els propers 5 anys.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA El Moli, La Tanca, El Clos	PEU Rupestris R-110	MARC PLANTACIÓ 2,80 x 1,20 m	ANY DE PLANTACIÓ 1999 - 2005	TIPUS DE SÒL Franc-arenós Franc-argilós	PLUVIOMETRIA 368 mm	FORMACIÓ Vas Royat Doble
ALTITUD 325 - 345 m	ORIENTACIÓ Sud	PENDENT 6%	ADOBAT Adob en verd i compost	TRACTAMENTS Els autoritzats per la viticultura ecològica	PRODUCCIÓ 3.600 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC 13,95% vol.	ACIDESA TOTAL 5,50 g/l en H2SO4	ACIDESA VOLÀTIL 0,55 g/l	PH 3,60	SUCRE RESIDUAL 0,90 g/l	SULFURÓS TOTAL 32 mg/l	POLIFENOLS 52
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------	----------------------------	---------------------------	------------------



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