



DADES GENERALS

ANYADA 2013	VINIFICACIÓ Selecció de grans en taula de tria. Fermentació a 24°C durant 18 dies realitzant 2 remuntats diaris. Clarificació i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ 12.188 ampolles	CRIANÇA En barriques de roure francès de primer i segon any durant 14 mesos. En ampolla mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.
VARIETAT 53% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc.	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 18°C.
VEREMA Manual	

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de mitja intensitat colorant, vermell robí amb rivets granats. Llàgrima marcada.

ASPECTE OLFACTIU

Vi amb aroma intens de fruits de bosc, fruita vermella i balsàmics. Complexe amb torrats ben integrats i notes de sàndal, regalèssia i cacau.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada i bon pas de boca amb final llarg. Bon equilibri d'acidesa i taní. En retronassal ressalta els fruits de bosc i tocs de torrats. Evolucionarà bé els propers 5 anys.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA El Moli, La Tanca	PEU Rupestris R-110	MARC PLANTACIÓ 2,55 x 1,20 m	ANY DE PLANTACIÓ 1999	TIPUS DE SÒL Franc-argilós	PLUVIOMETRIA 450 mm	FORMACIÓ Royat Doble
ALTITUD 335 - 345 m	ORIENTACIÓ Sud	PENDENT 6%	ADOBAT Adob en verd i compost	TRACTAMENTS Els autoritzats per la viticultura ecològica	PRODUCCIÓ 6.120 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC 15,36% vol.	ACIDESA TOTAL 5,60 g/l en H2T	ACIDESA VOLÀTIL 0,56 g/l	PH 3,50	SUCRE RESIDUAL 1,10 g/l	SULFURÓS TOTAL 29 mg/l	POLIFENOLS 61
-------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	------------	----------------------------	---------------------------	------------------

