

# Rosat



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

## DADES GENERALS

ANYADA 2017	VINIFICACIÓ Premaceració a 4°C durant 24 hores. Maceració pel·licular en dipòsit 18h. Fermentació a 16°C durant 18 dies. Treball sobre lies 2 mesos.
PRODUCCIÓ 3.600 ampolles	Clarificació amb bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.
VARIETAT 85% Garnatxa negre 15% Cabernet Sauvignon	CRIANÇA En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.
VEREMA Màquina	NOTES DE L'ENÒLEG Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei és de 10°C.

## NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

### ASPECTE VISUAL

Vi de color vermell rubí pàlid brillant.

### ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens i complexe amb predomini de fruita vermella (maduixa i cirera) i de fruits de bosc (gerds) amb notes florals i records a fruits tropicals.

### ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada, voluminós, llarg i persistent. Llaminer, amb bona acidesa. Postgust a fruita vermella i notes a fruita tropical.

## DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch	Rupestres	3,00 x 1,50 m	2012 - 1990	Franc-arenós	350 mm	Vas
El Moli	R-110	2,75 x 1,30 m		Franc-argilós		Royat Doble
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325 - 345 m	Sud	3%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	4.857 kg/Ha	

## DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13,50% vol.	5,00 g/l en H2SO4	0,28 g/l	3,45	3,70 g/l	46 mg/l	18,00



# 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