

# Rector Ventallola



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

## DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ
2014	Selecció de grans en taula de tria. Fermentació a 22°C durant 16 dies realitzant 2 remuntats diaris.
PRODUCCIÓ	Clarificació i filtració lleugera.
4.500 ampolles	CRIANÇA
VARIETAT	En barriques de roure francès de primer i segon any durant 12 mesos. En ampolla mínim 20 mesos abans de sortir al mercat.
45% Cabernet Sauv. 40% Cabernet Franc 15% Merlot	NOTES DE L'ENÒLEG
VEREMA	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.
Manual	

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

### ASPECTE VISUAL

Vi d'alta intensitat colorant, vermell robí amb rivets grana. Llàgrima marcada.

### ASPECTE OLFACTIU

Vi potent i complexe amb predomini de fruita de bosc i notes balsàmiques acompanyades de toffee, torrats i notes de vainilla de la seva acurada criança.

### ASPECTE GUSTATIU

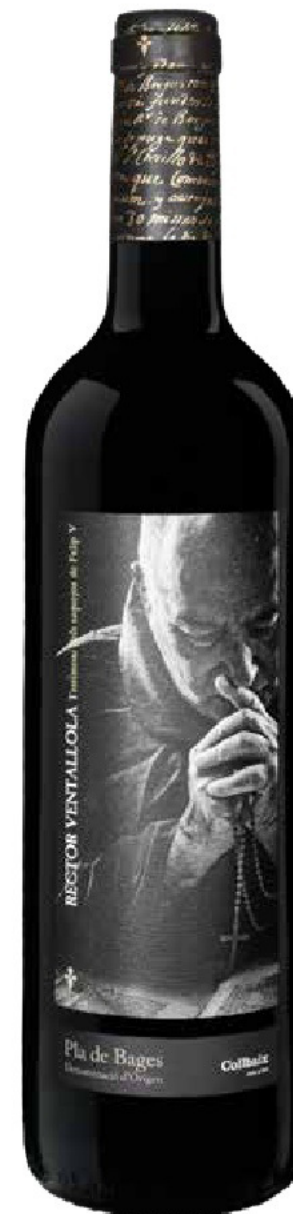
Vi amb bona entrada i bon pas de boca amb final llarg i persistent. Bon equilibri d'acidesa i tani. En retronassal ressalten notes de fruits de bosc i tocs de torrats. Evolucionarà bé els propers 5 anys.

## DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
El Moli, La Tanca	Rupestris R-110	2,55 x 1,20 m	1999	Franc-argilós	368 mm	Royat Doble
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
335 - 345 m	Sud	6%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	5.151 kg/Ha	

## DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14,00 % vol.	5,7 g/l en H2SO4	0,53 g/l	3,80	1,30 g/l	27 mg/l	63



# 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