

El Sagal



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

DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ
2017	Premaceració a 4°C durant 48 hores. Fermentació a 18°C durant 12 dies. Treball sobre lies en dipòsit quatre mesos. Clarificació. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ	CRIANÇA
18.460 ampoues	En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.
VARIETAT	NOTES DE L'ENÒLEG
25% Mando	Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei és de 16-18 °C.
20% Cabernet Sauv.	
20% Garnatxa N.	
20% Merlot	
15% Picapoll N.	
VEREMA	
Màquina	

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de mitja-alta capa colorant, amb color intens malva i rivets blavosos.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens i complexe amb domini de fruits vermells i negres amb notes d'herbes aromàtiques i records balsàmics.

ASPECTE GUSTATIU

Boca amb entrada àmplia i untuosa. Llaminer i fresc. Retronassal a fruits de bosc i notes balsàmiques.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch	Rupestris	3,00 x 1,50 m	2001 - 2003	Franc-arenós	457 mm	Royat Doble
La Tanca	R-110	2,75 x 1,30 m		Franc-argillós		
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325 - 345 m	Sud	3%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	4.106 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13,50% vol.	5,34 g/l en H2SO4	0,38g/l	3,56	0,20 g/l	40 mg/l	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