

# Singular Blanc



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

## DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ	NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)
2015	Selecció de grans en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 24h. Maceració pel·licular en premsa 12h.	ASPECTE VISUAL
PRODUCCIÓ	Inici de fermentació a 14°C durant 8 dies en tina inoxidable i final de fermentació en barrica de roure francès i acàcia. Criança sobre les seves pròpies lies durant 10 mesos. Clarificació amb bentonita.	Vi de color groc amb reflexes daurats. Llàgrima marcada.
1009 ampolles	Estabilitzat per fred i filtració lleugera.	ASPECTE OLFACTIU
VARIETAT	100% Macabeu	Aroma intens de fruita madura i seca (albercoc, préssec de vinya i orellanes) i amb notes de fruita tropical en almívar (pinya). Tocs balsàmic, fruits secs, vainilla i rebosteria.
VEREMA	Manual	ASPECTE GUSTATIU
	NOTES DE L'ENÒLEG	Vi amb bona entrada i amplitud, voluminós, llarg i persistent. Fresc, amb bona acidesa. Post-gust amb records de fruita i fruits secs. Evolucionarà bé els propers 2-3 anys.
	Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei són 10°C.	

## DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch	Rupestris R-110	3,00 x 1,50 m	1934	Franc-arenós	295 mm	Vas
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325 m	Sud	3%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	3.195 kg/Ha	

## DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13,50% vol.	5,6 g/l en H2T	0,35 g/l	3,37	0,50 g/l	87 mg/l	20



## 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