

Blanc



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

DADES GENERALS

ANYADA 2018	VINIFICACIÓ Selecció de gra en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 24 hores. Maceració pel·licular en premsa 12h. Fermentació a 14°C durant 22 dies. Treball sobre lies 2 mesos. Clarificació amb bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.	NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)
PRODUCCIÓ 10.300 ampolles		ASPECTE VISUAL Vi de color groc llimona amb reflexes verdosos.
VARIETAT 80% Picapoll 20% Macabeu	CRIANÇA En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.	ASPECTE OLFACTIU Vi amb marcat caràcter floral (taronger), cítric (aranja i llima) i de fruita de polpa blanca (meló i pera), amb records d'herbes aromàtiques.
VEREMA Manual	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.	ASPECTE GUSTATIU Bona entrada i equilibri dolç-àcid, ample, llarg i persistent. Post-gust floral i cítric.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA Mas Bosch El Molí, Hostal	PEU Rupestris R-110	MARC PLANTACIÓ 300 x 150 m 275 x 130 m	ANY DE PLANTACIÓ 1934-2001	TIPUS DE SÒL Franc-arenós Franc-argilós	PLUVIOMETRIA 830 mm	FORMACIÓ Vas Royat Doble
ALTITUD 325-345m	ORIENTACIÓ Sud	PENDENT 3%	ADOBAT Adob en verd i compost	TRACTAMENTS Els autoritzats per la viticultura ecològica	PRODUCCIÓ 5.878 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC 12,83% vol.	ACIDESA TOTAL 4,80 g/l en H2T	ACIDESA VOLÀTIL 0,19 g/l	SUCRE RESIDUAL 0,40 g/l	SULFURÓS TOTAL 76 mg/l	PH 3,50
-------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	----------------------------	---------------------------	------------



Collbaix

Celler del Molí

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