

Blanc



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

DADES GENERALS

ANYADA 2016	VINIFICACIÓ Selecció de gra en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 48 hores. Maceració pel·licular en premsa 12h. Fermentació a 14°C durant 22 dies. Treball sobre lies 3 mesos. Clarificació. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ 7.850 ampolles	
VARIETAT 80% Picapoll 20% Macabeu	CRIANÇA En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.
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.

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de color groc llimona amb reflexes verdosos.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens de fruita tropical (pinya en almívar) i de polpa blanca (poma i pera), amb tocs de flor blanca (taronger) i records de fruita de pinyol (préssec) i cítrics (mandarina).

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada, voluminós, llarg i persistent. Fresc, amb bona acidesa. Post-gust cítric i afruitat.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch	Rupestres	3,00 x 1,50 m	1934 - 2001	Franc-arenós	457 mm	Vas
El Moli, Hostal	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	3.700 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
12,50% vol.	5,40 g/l en H2SO4	0,21 g/l	3,40	0,40 g/l	84 mg/l	8,30



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