

Cupatge



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

DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ
2012	Premaceració a 8°C durant 48h. Fermentació i maceració a 22°C durant 14 dies. Clarificació i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ	CRIANÇA
13.450	12 mesos en barrica de roure francès, romanès i americà. En ampolla, mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.
ampolles	NOTES DE L'ENÒLEG
VARIETAT	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.
57% Merlot	
36% Ull de Llebre	
7% Cabernet Sauvignon	
VEREMA	
Màquina	

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de capa mitja, vermell cirera amb rivets granats. Llàgrima marcada.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens amb una base marcada de petits fruits negres de bosc, magrana amb notes balsàmiques i especiades amb records vius de cedre i tabac.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb entrada en boca amable, viu i fresc. Rodó, amb taní integrat i finor. En retronassal ressalta la fruita vermella, la pega dolça i les herbes aromàtiques. 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, El Clos	Rupestres R-110	2,80 x 1,20 m	1999 - 2005	Franc-arenós Franc-argilós	368 mm	Vas Royat Doble
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325 - 345 m	Sud	6%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	3.600 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13,95% vol.	5,50 g/l en H2SO4	0,55 g/l	3,60	0,90 g/l	32 mg/l	52



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