

Rosat



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

DADES GENERALS

ANYADA 2018	VINIFICACIÓ Premaceració a 4°C durant 24 hores. Maceració pel·licular en dipòsit 18h. Fermentació a 16°C durant 18 dies. Treball sobre lies 2 mesos. Clarificació amb bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ 3.700 ampolles	CRIANÇA En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.
VARIETAT 100% Garnatxa negra	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.
VEREMA Màquina	

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de color vermell rubí pàl·lid.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens amb domini de fruits vermells (maduixa, cirera, síndria) amb notes florals (rosa i flor d'ametller) i tocs d'herbes aromàtiques.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada, intens i voluminós. Llaminer i persistent, amb bona acidesa. Post-gust a fruita vermella i records de caramel.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA El Molí	PEU R-110	MARC PLANTACIÓ 2,75 x 1,30 m	ANY DE PLANTACIÓ 2012	TIPUS DE SÒL Franc-arenós	PLUVIOMETRIA 830 mm	FORMACIÓ Royat Doble
ALTITUD 325 m	ORIENTACIÓ Sud	PENDENT 3%	ADOBAT Adob en verd i compost	TRACTAMENTS Els autoritzats per la viticultura ecològica	PRODUCCIÓ 5.703 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC 13,90% vol.	ACIDESA TOTAL 4,90 g/l en H2T	ACIDESA VOLÀTIL 0,34 g/l	SUCRE RESIDUAL 0,31 g/l	SULFURÓS TOTAL 74 mg/l	PH 3,61
-------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	----------------------------	---------------------------	------------



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