

Rosat



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

DADES GENERALS

ANYADA 2016	VINIFICACIÓ Premaceració a 4°C durant 24 hores. Maceració pel·licular en dipòsit 18h. Fermentació del 30% del vi en barrica de roure francès amb tapes de cirerer, la resta a 14°C durant 27 dies. Treball sobre lies 3 mesos. Clarificació amb bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ 2.000 ampolles	
VARIETAT 85% Garnatxa negre 15% Cabernet Sauvignon	CRIANÇA En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.
VEREMA Màquina	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 vermell rubí brillant.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens i complex amb predomini de fruita vermella (sindria i cirera) i de fruits de bosc (gerds) amb records florals i especiats.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada, voluminós, llarg i persistent. Llaminer, amb bona acidesa. Postgust a fruita vermella i caramel.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch	Rupestres	3,00 x 1,50 m	2001 - 1934	Franc-arenós	457 mm	Vas
El Moli	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	3.276 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13,50% vol.	5,50 g/l en H2SO4	0,30 g/l	3,32	0,80 g/l	62 mg/l	13,00



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