

El Sagal



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

DADES GENERALS

| | |
|---|--|
| ANYADA | VINIFICACIÓ |
| 2016 | Premaceració a 4°C durant 48 hores. Fermentació a 18°C durant 12 dies. Treball sobre lies en dipòsit quatre mesos. Clarificació. Estabilitzat per fred i filtració lleugera. |
| PRODUCCIÓ | CRIANÇA |
| 13.150 ampolles | En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat. |
| VARIETAT | NOTES DE L'ENÒLEG |
| 30% Garnatxa negre, 10% Merlot, 21% Picapoll Negre, 39% Cabernet Sauvignon | Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei és de 16-18 °C. |
| VEREMA | |
| Màquina | |

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de mitja-alta capa colorant, amb color intens malva i rivets blavosos.

ASPECTE OLFACTIU

Aroma intens i complexe amb domini de fruits vermells i negres amb notes d'herbes aromàtiques i records balsàmics.

ASPECTE GUSTATIU

Boca amb entrada àmplia i untuosa. Llaminer i fresc. Retronassal a fruits de bosc i notes balsàmiques.

DADES VITÍCOLES

| | | | | | | |
|-------------|------------|----------------|------------------------|--|--------------|-------------|
| PARCEL·LA | PEU | MARC PLANTACIÓ | ANY DE PLANTACIÓ | TIPUS DE SÒL | PLUVIOMETRIA | FORMACIÓ |
| Mas Bosch | Rupestris | 3,00 x 1,50 m | 2001 - 2003 | Franc-arenós | 457 mm | Royat Doble |
| La Tanca | R-110 | 2,75 x 1,30 m | | Franc-argillós | | |
| ALTITUD | ORIENTACIÓ | PENDENT | ADOBAT | TRACTAMENTS | PRODUCCIÓ | |
| 325 - 345 m | Sud | 3% | Adob en verd i compost | Els autoritzats per la viticultura ecològica | 4.106 kg/Ha | |

DADES ANALÍTQUES

| | | | | | | |
|----------------|----------------------|-----------------|------|----------------|----------------|------------|
| GRAU ALCOHOLIC | ACIDESA TOTAL | ACIDESA VOLÀTIL | PH | SUCRE RESIDUAL | SULFURÓS TOTAL | POLIFENOLS |
| 13,00% vol. | 5,34 g/l en H2SO4 | 0,38g/l | 3,56 | 0,20 g/l | 40 mg/l | 54 |



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