

El Sagal



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

DADES GENERALS

ANYADA 2018	VINIFICACIÓ Selecció de grans en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 24 hores. Fermentació a 14°C durant 22 dies. Treball sobre lies en dipòsit quatre mesos. Clarificació. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.	NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)
PRODUCCIÓ 17.300 ampolles i 380 màgnams		ASPECTE VISUAL Vi amb color intens, vermell cirera amb rivets blavosos.
VARIETAT Merlot 48% Cabernet S 29% Mandó 18% Garnatxa negra 5%	CRIANÇA En ampolla, 2 mesos abans de sortir al mercat.	ASPECTE OLFACIUI Aroma intens i complexe amb predomini de fruits de bosc (mora, grosella negra i gerds), records de pegadolça vermella i làctics.
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 16-18 °C.	ASPECTE GUSTATIUI Boca amb entrada àmplia i untuosa. Bon equilibri taní-acidesa. Intens, amable i fresc. Post-gust llarg fruitat.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA Mas Bosch La Tanca	PEU Rupestris R-110	MARC PLANTACIÓ 3,00 x 1,50 m 2,75 x 1,30 m	ANY DE PLANTACIÓ 2001 - 2003	TIPUS DE SÒL Franc-arenós Franc-argillós	PLUVIOMETRIA 830 mm	FORMACIÓ Royat Doble
ALTITUD 325 - 345 m	ORIENTACIÓ Sud	PENDENT 3%	ADOBAT Adob en verd i compost	TRACTAMENTS Els autoritzats per la viticultura ecològica	PRODUCCIÓ 4.627 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC 14,24% vol.	ACIDESA TOTAL 5,90 g/l en H2T	ACIDESA VOLÀTIL 0,39g/l	SUCRE RESIDUAL 0,50 g/l	SULFURÓS TOTAL 34 mg/l	PH 3,56
-------------------------------	-------------------------------------	----------------------------	----------------------------	---------------------------	------------



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