

Singular Blanc



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

DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ	NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)
2015	Selecció de grans en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 24h. Maceració pel·licular en premsa 12h.	ASPECTE VISUAL
PRODUCCIÓ	Inici de fermentació a 14°C durant 8 dies en tina inoxidable i final de fermentació en barrica de roure francès i acàcia. Criança sobre les seves pròpies lies durant 10 mesos. Clarificació amb bentonita.	Vi de color groc amb reflexes daurats. Llàgrima marcada.
1009 ampolles	Estabilitzat per fred i filtració lleugera.	ASPECTE OLFACTIU
VARIETAT	100% Macabeu	Aroma intens de fruita madura i seca (albercoc, préssec de vinya i orellanes) i amb notes de fruita tropical en almívar (pinya). Tocs balsàmic, fruits secs, vainilla i rebosteria.
VEREMA	Manual	ASPECTE GUSTATIU
	NOTES DE L'ENÒLEG	Vi amb bona entrada i amplitud, voluminós, llarg i persistent. Fresc, amb bona acidesa. Post-gust amb records de fruita i fruits secs. Evolucionarà bé els propers 2-3 anys.
	Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei són 10°C.	

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
Mas Bosch	Rupestris R-110	3,00 x 1,50 m	1934	Franc-arenós	295 mm	Vas
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325 m	Sud	3%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	3.195 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
13,50% vol.	5,6 g/l en H2T	0,35 g/l	3,37	0,50 g/l	87 mg/l	20



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