

Singular Blanc



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

DADES GENERALS

ANYADA	2016	VINIFICACIÓ	Selecció de grans en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 24h. Maceració pel·licular en premsa 12h.
PRODUCCIÓ	1.021 ampolles		Inici de fermentació a 14°C durant 12 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.
VARIETAT	100% Macabeu		Estabilitzat per fred i filtració lleugera.
VEREMA	Manual	CRIANÇA	En ampolla 15 mesos abans de sortir al mercat.
		NOTES DE L'ENÒLEG	Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. La temperatura òptima de servei són 10°C.

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi de color groc palla amb reflexes daurats. Llàgrima marcada.

ASPECTE OLFACTIU

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, rebosteria i bresca de mel.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada i amplitud, voluminós, llarg i persistent. Fresc, amb bona acidesa. Post-gust amb records de fruita en almívar, fruits secs i mel. Evolucionarà bé els propers 4-5 anys.

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	457 mm	Vas
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
325 m	Sud	3%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	3.015 kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14,58% vol.	5,0 g/l en H2T	0,72 g/l	3,47	0,80 g/l	112 mg/l	20



Collbaix

Celler el 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