

Singular



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

DADES GENERALS

ANYADA 2012	VINIFICACIÓ Selecció de grans en taula de tria. Fermentació en barrica oberta de roure francès i romanès durant 10 dies. Malolàctica en barrica. Clarificació amb clara d'ou i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ 2.800 ampolles	
VARIETAT 100% Cabernet Sauvignon	CRIANÇA En barriques de roure francès, durant 18 mesos. En ampolla mínim 20 mesos abans de sortir al mercat.
VEREMA Manual	NOTES DE L'ENÒLEG Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi, no s'ha estabilitzat, per tant poden aparèixer precipitats. De la mateixa manera, es recomana decantar i obrir una estona abans del seu consum per a que s'expressi en la seva plenitud. La temperatura òptima de servei és 18°C.

NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

ASPECTE VISUAL

Vi d'alta capa colorant, amb intens vermell rubí amb rivets blavós. Llàgrima marcada.

ASPECTE OLFACTIU

Vi d'alta intensitat, potent i penetrant, molt complexe i fresc. Aroma amb predomini de fruita vermella, de bosc i dolça, amb notes de caramel i cacau. Records balsàmics i minerals.

ASPECTE GUSTATIU

En boca entrada àmplia, rodó i untuós. Bona acidesa, tanicitat i frescor. Potent i complexe. Retronassal a fruita, toffee i fumats. Llarg i persistent. Evolucionarà bé els propers 5 anys.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA El Molí P-21	PEU Rupestris R-110	MARC PLANTACIÓ 2,55 x 1,20 m	ANY DE PLANTACIÓ 1990	TIPUS DE SÒL Franc-argilós	PLUVIOMETRIA 630 mm	FORMACIÓ Royat Doble
ALTITUD 345 m	ORIENTACIÓ Sud	PENDENT 6%	ADOBAT Adob en verd i compost	TRACTAMENTS Els autoritzats per la viticultura ecològica	PRODUCCIÓ 3.677 Kg/Ha	

DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC 14,00% vol.	ACIDESA TOTAL 5,70 g/l en H2SO4	ACIDESA VOLÀTIL 0,95 g/l	PH 3,79	SUCRE RESIDUAL 1,40 g/l	SULFURÓS TOTAL 26 mg/l	POLIFENOLS 91,23
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------	----------------------------	---------------------------	---------------------



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