

# La Llobeta



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

## DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ
2015	Selecció de grans en taula de tria. Fermentació a 24°C durant 18 dies realitzant 2 remuntats diaris. Clarificació i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ	CRIANÇA
6.100 ampolles	En barriques de roure francès de primer i segon any durant 20 mesos. En ampolla 18 mesos abans de sortir al mercat.
VARIETAT	NOTES DE L'ENÒLEG
Cabernet Franc 47% Merlot 44% Cab. Sauvignon, 9%	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.
VEREMA	
Màquina	

## NOTES DE TAST (EN EL MOMENT D'EMBOTELLAR)

### ASPECTE VISUAL

Vi de mitja intensitat colorant, vermell robí amb rivets blavosos. Llàgrima marcada.

### ASPECTE OLFACTIU

Vi amb aroma intens de fruits de bosc (mora, cassís), fruita vermella (cirera) i balsàmics. Complexe amb torrats ben integrats i notes de sàndal, especiats i cacau.

### ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada i bon pas de boca amb final llarg. Bon equilibri d'acidesa i taní. En retronassal ressalta els fruits de bosc, tocs de torrats i toffe. Evolucionarà bé els propers 5 anys.

## DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
El Molí, La Tanca	Rupestres R-110	2,55 x 1,20 m	1999	Franc-argilós	295 mm	Royat Doble
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
335 - 345 m	Sud	6%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	1.825 kg/Ha	

## DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHÒLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14,56 % vol.	5,30 g/l en H2T	0,64 g/l	3,70	0,30 g/l	53 mg/l	82

## 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

