

# Singular Negre



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

## DADES GENERALS

ANYADA	VINIFICACIÓ
2014	Selecció de grans en taula de tria. Fermentació en barrica oberta de roure francès durant 10 dies. Malolàctica en barrica. Clarificació i filtració lleugera.
PRODUCCIÓ	CRIANÇA
1.840 ampolles	En bariques de roure francès, durant 20 mesos. En ampolla 24 mesos abans de sortir al mercat.
VARIETAT	NOTES DE L'ENÒLEG
100% Cabernet Sauvignon	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 de 18°C.
VEREMA	
Manual	

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

### ASPECTE VISUAL

Vi d'alta capa colorant, amb intens vermell robí amb rivets grana. Llàgrima marcada.

### ASPECTE OLFACTIU

Vi d'alta intensitat, potent i penetrant, molt complexe i fresc. Aroma amb predomini de fruita negra de bosc (nabius, cassís i mora) amb notes marcades de caramel, tabac i cacau. Records balsàmics i especiats (clau i bergamota).

### ASPECTE GUSTATIU

En boca entrada àmplia i rodó. Bona acidesa, tancitat i frescor. Potent i complexe. Retronassal a fruita, toffee i regalèssia. Llarg i persistent. Evolucionarà bé els propers 6 anys.

## DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	PEU	MARC PLANTACIÓ	ANY DE PLANTACIÓ	TIPUS DE SÒL	PLUVIOMETRIA	FORMACIÓ
El Molí P-21	Rupestres R-110	2,55 x 1,20 m	1990	Franc-argilós	485 mm	Royat Doble
ALTITUD	ORIENTACIÓ	PENDENT	ADOBAT	TRACTAMENTS	PRODUCCIÓ	
345 m	Sud	6%	Adob en verd i compost	Els autoritzats per la viticultura ecològica	726 Kg/Ha	

## DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	ACIDESA TOTAL	ACIDESA VOLÀTIL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL	POLIFENOLS
14,19% vol.	5,5 g/l en H2T	0,76 g/l	3,72	1,00 g/l	17 mg/l	60,00



# Collbaix

Celler el 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