OLI

Oli d'oliva
verge extra
varietat
arbequina



EXTRACCIÓ
Extracció
en fred.

VISITEU
LES NOSTRES VINYES
I EL CELLER

Qualsevol dia de la setmana pot ser un bon moment per visitar el Celler el Molí.

Us mostrarem les vinyes i la bodega, us prepararem un tast dels nostres vins i si us ve de gust, també podreu endur-vos-els per seguir gaudint-los.

També podem organitzar-vos una visita a la vostra mida.

Només us demanem que ens truqueu o ens envieu un correu electrònic per concertar dia i hora de manera que puguem preparar la vostra visita.

Sol i CLIMA



L'excepcional microclima de la comarca ens permet el cultiu idoni de vinyes i oliveres. Al Pla de Bages gaudim d'un clima mediterrani de muntanya mitjana, amb pluges escasses i una oscil·lació tèrmica anual bastant acusada. Les terres són principalment sòls franc-argilosos.

Oli i VINS



A la nostra finca cultivem 50.000 ceps de les varietats Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mandó, Sumoll, Macabeu i Picapoll; i 8.000 oliveres de la varietat Arbequina, Corbella i Verdal, totes elles repartides en 24ha.

"L'amor a la terra i el respecte a la tradició determinen el nostre compromís d'oferir productes de qualitat garantint el màxim respecte als cicles biològics."

Pla de BAGES

Garantia de l'origen
i qualitat d'aquest vi

Producció i elaboració
ecològica certificada



Manresa, Barcelona,
Espanya.

Collbaix

Celler el Molí

Camí de Rajadell, km 3
08241 Manresa

T. + 34 93 102 19 65
www.cellerelmoli.com

Collbaix

Celler el Molí

D.O. Pla de Bages
Producció Ecològica



Celler EL MOLÍ

Per elaborar els nostres productes cultivem dues finques a la comarca del Bages. L'una, de la qual en prenem el nom, és la finca El Molí, situada en un paratge enfront de la serra de Montserrat i als peus del turó de Collbaix; l'altre és als Plans de la Casa Nova, a Monistrolet de Rajadell. En aquestes dues finques del Pla de Bages hi cultivem ecològicament vinya i oliveres per elaborar vins i olis de primera qualitat respectant així l'entorn natural on ens trobem.

Cultiu ECOLÒGIC

A través de la Producció Ecològica, respectem al màxim el sòl, la flora i la fauna autòctones utilitzant només productes orgànics. El sòl es manté amb lleguminoses per evitar-ne l'erosió i alhora enriquir-lo afavorint així els cicles biològics.

ROSAT
I BLANC





VEREMA
Manual.

ESTABILITZACIÓ
Per fred
i filtrat suau.

EL SAGAL
I CUPATGE

CRIANÇA

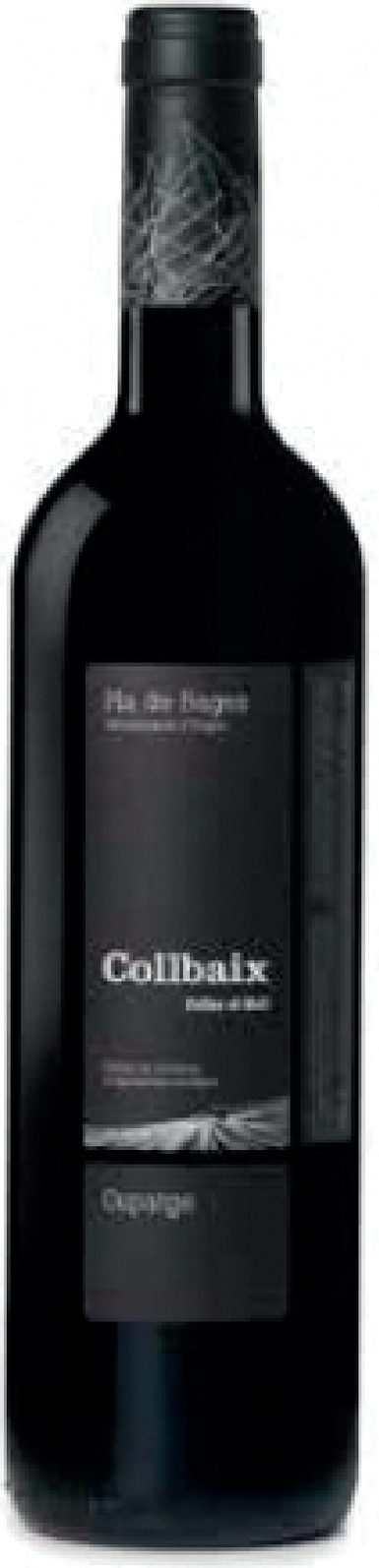
El Sagal 3 mesos en ampolla.

Cupatge 12 mesos en barrica de roure americà, francès i de països de l'est i 12 mesos en ampolla.

VEREMA
Mecànica.

ESTABILITZACIÓ
Per fred
i filtrat suau.





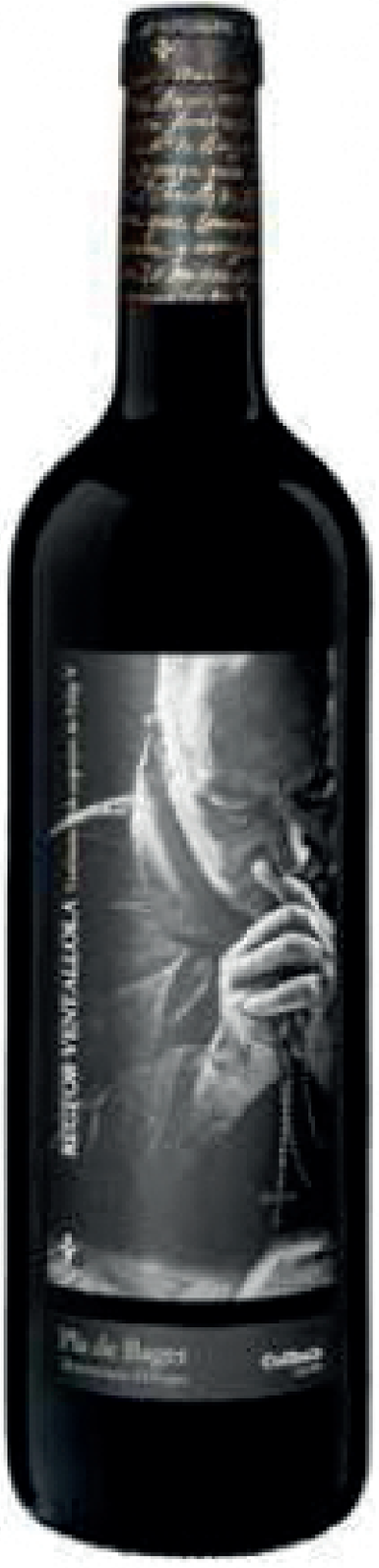
RECTOR DE VENTALLOLA I LA LLOBETA

CRIANÇA

12 mesos en barrica de roure americà, francès i de països de l'est i 12 mesos en ampolla.

VEREMA
Manual.

ESTABILITZACIÓ
Per fred
i filtrat suau.





SINGULAR

Només en anyades singulars, vinifiquem de manera especial aquests vins tant singulars.

CRIANÇA

Negre 18 mesos en barrica de roure francès i 20 mesos en ampolla.

Blanc 8 mesos en barrica de roure francès i 8 mesos en ampolla.

VEREMA
Manual.

ESTABILITZACIÓ
Per fred
i filtrat suau.





SINGULAR D'ÀMFORA

Aquest singular vi preten mostrar la puresa de les varietats autòctones en el seu màxim esplendor.

CRIANÇA

Blanc i Negre
10 mesos en àmfores d'argila i posteriorment mínim 10 mesos en ampolla.

VEREMA
Manual.

ESTABILITZACIÓ
Per fred
i filtrat suau.



