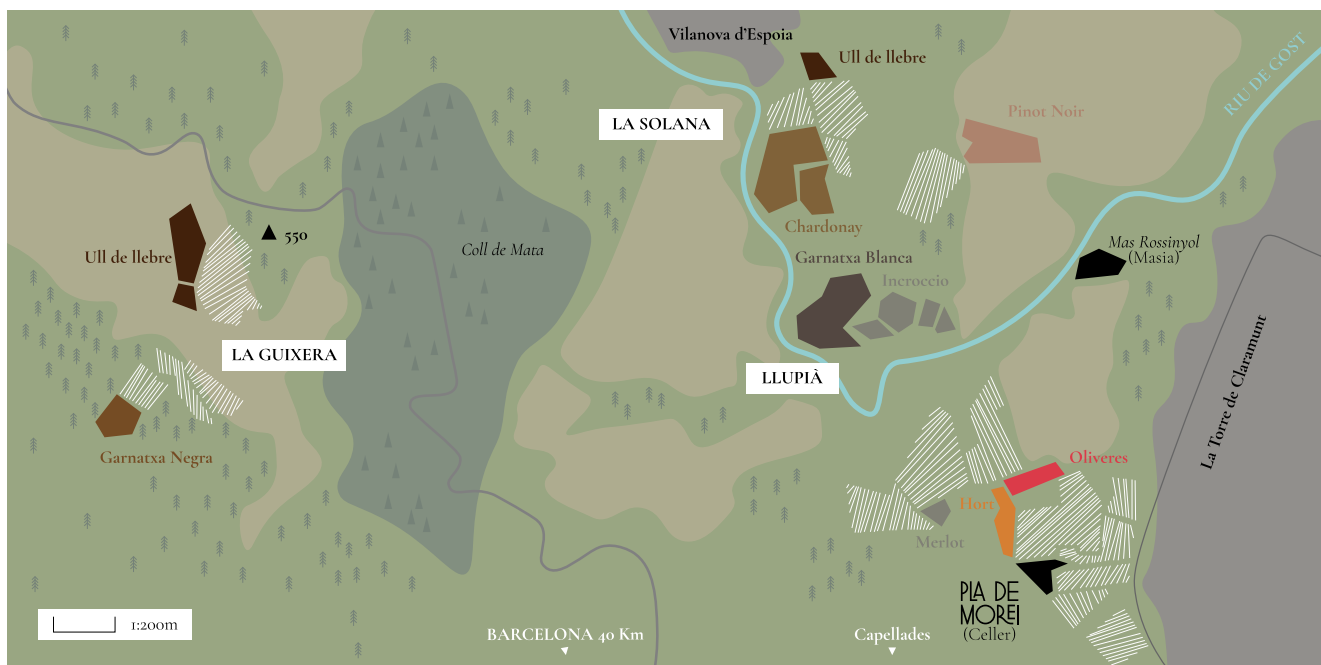


# PLA DE MOREI

*Pla de Morei es localitza al terme municipal de La Torre de Claramunt*



## Anyada 2019

***450m alçada***

***Tèrreny calcari i  
arenoargilós***

***Clima mediterrani  
temperat***

***Amplitud tèrmica***

***Precipitació 680 mm/any***

L'hivern va ser bo tot i que una mica tardà respecte a altres anyades. La freda primavera va provocar una brotació tardana de la vinya que malgrat tot va tenir un correcte creixement. La pluviometria durant l'any va ser de 800mm, alta pel promig de la zona. La maduració va ser lenta i sense dificultats.

La verema va començar a mitjans de Setembre.

L'anyada 2019 es caracteritza per la frescor dels vins i els aromes afruitats.

## Viticultura ecològica

Des de els nostres inicis al 1997 practiquem l'agricultura ecològica, amb la convicció que preservant, respectant i recuperant el nostre entorn amb paràmetres ecològics és la millor manera d'obtenir la màxima qualitat i respecte a la terra. No apliquem pesticides ni herbicides químics. El treball amb feromones ens permet controlar la lobesia botrana i mantenir la qualitat sanitària del raïm.

# Saial

2019

Vi blanc ecològic



**Varietats:** Garnatxa Blanca (66,5%) i Chardonnay (33,5%)  
**Finques:** El Llupià , la Solana i la Vinya del Bisbal.  
**Collita:** Del 14 al 28 de setembre de 2019. Verema manual en caixes de 10 Kg.  
**Nº botelles:** 5.100 de 75 cl

## Elaboració

Després d'una primera tria a la vinya, el raïm passa per una segona selecció manual a la taula de triatge i posteriorment es procedeix a separar el gra de la rapa. Els grans entren a la premsa neumàtica on seran premsat a baixa pressió. El most flor és desfangat en fred en dipòsits d'acer inoxidable durant 24h.

Una part fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i l'altra en barriques de roure francès de 500 l, separats per lots fins al moment del cupatge. Battonage durant aquest període i criança de 5 mesos sobre les seves mares.

## Nota de cata

**Vista:** Color daurat.

**Nas:** Gran complexitat aromàtica on es combinen els aromes de fruita amb notes de vainilla i un toc subtil de fusta.

**Boca:** Entrada fresca i elegant. Gran longitud aromàtica amb un post gust mineral, característic de la zona. Untuós i ample en boca.