

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



450m alçada

Terreny calcari i arenoargilós

Clima mediterrani temperat

Amplitud tèrmica

Precipitació 680 mm/any

Anyada 2018

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 2018 es caracteritza per la frescor dels vins i els aromes afruïtats.

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.

PIA DE
MOREI

Vi de finca
Viticultors de l'Anoia



Saial

2018

Vi blanc ecològic

Varietats: Garnatxa Blanca (63,4%), Chardonnay (30,5%) i Incrocio Manzonei (6,1%)
Finques: El Llupià, la Solana i la Vinya del Bisbal
Collita: 15 i 17 de setembre. Verema manual en caixes de 10 Kg.
Nº botelles: 2.700

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 criaça 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 subeíl de fusta.

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

