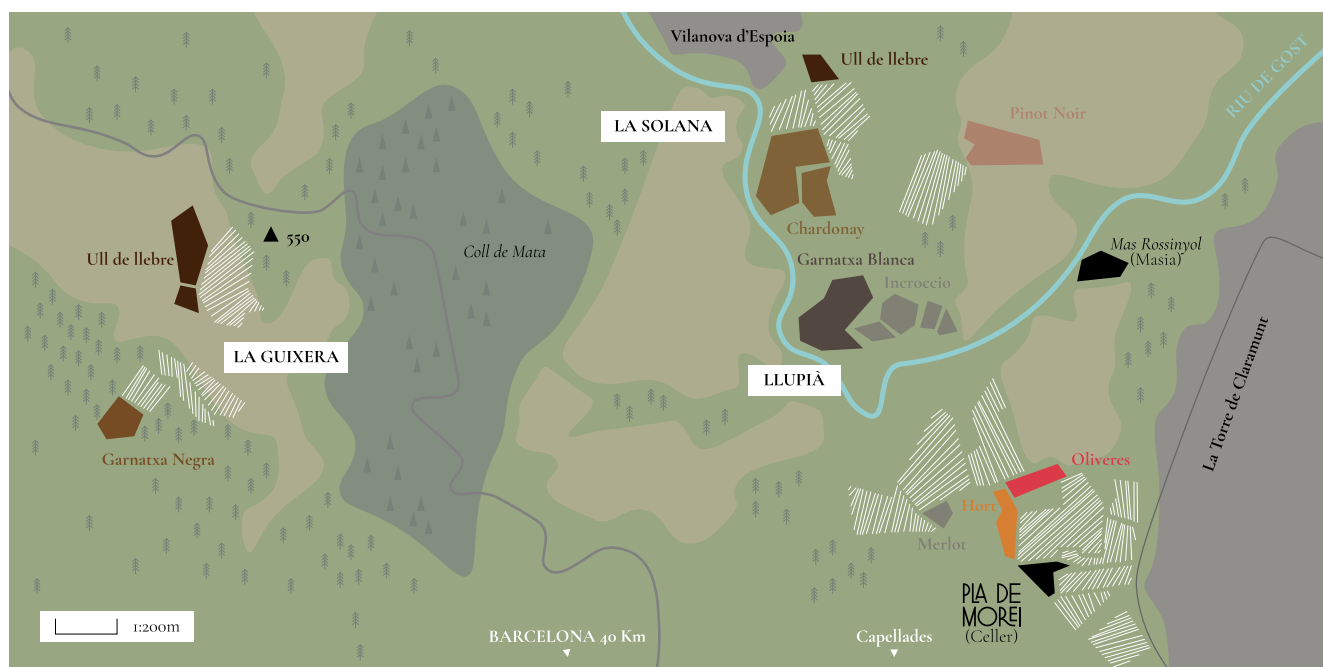


PLA DE MOREI

Pla de Morei se localiza en el municipio de La Torre de Claramunt



450 m de altitud

***Térreno calcáreo y
areno argiloso***

***Clima mediterráneo
templado***

Amplitud térmica

Precipitación 680mm/año

Añada 2019

Brotación tardía por los fríos de la primavera con un crecimiento correcto de la viña. El invierno fue bueno, aunque un poco tardío respecto a otras añadas. La pluviometría durante el año fue de 800 mm, alta por el promedio de la zona. La maduración fue lenta y sin dificultades.

La vendimia empezó a mitad de septiembre.

La añada del 2019 se caracteriza por la frescura de los vinos y sus aromas afrutados.

Viticultura ecológica

Desde nuestros inicios en 1997 aplicamos una agricultura ecológica con la convicción que preservando, respetando y recuperando nuestro entorno con parámetros ecológicos es la mejor manera de obtener la máxima calidad y respeto por la tierra. No aplicamos pesticidas ni herbicidas químicos. El trabajo con feromonas nos permite controlar la lobesia botrana y mantener la calidad sanitaria de la uva.

Saial

2019

Vino blanc ecológico



Variedades: Garnacha blanca (66,5%) y Chardonnay (33,5%)

Fincas: El Llupiá, La Solana y la Vinya del Bisbal.

Cosecha: Del 14 al 28 de septiembre de 2019. Vendimia manual en cajas de 10 Kg.

Nº botellas: 5.100 de 75 cl

Elaboración

Después de una selección en los viñedos la uva pasa por la mesa dónde se separa el grano de la rapa. Éstos entrarán en la prensa neumática para ser prensados a baja presión. El “mosto flor” será desfangado en frío en depósitos de inoxidable a baja temperatura durante 24h.

Una parte fermenta en depósitos de acero inoxidable y la otra en barricas de roble francés de 500l, separados por lotes hasta el momento del ensamblaje. Batonage durante este periodo y su crianza de 5 meses sobre lías.

Nota de cata

Vista: Color dorado.

Nariz: Gran complejidad aromática donde combinan los aromas de fruta como el melocotón y la pera, con unas notas de vainilla y un toque sutil de madera.

Boca: Entrada fresca y elegante. Gran longitud aromática con un post gusto mineral, característico de la zona. Untuoso y amplio en boca.