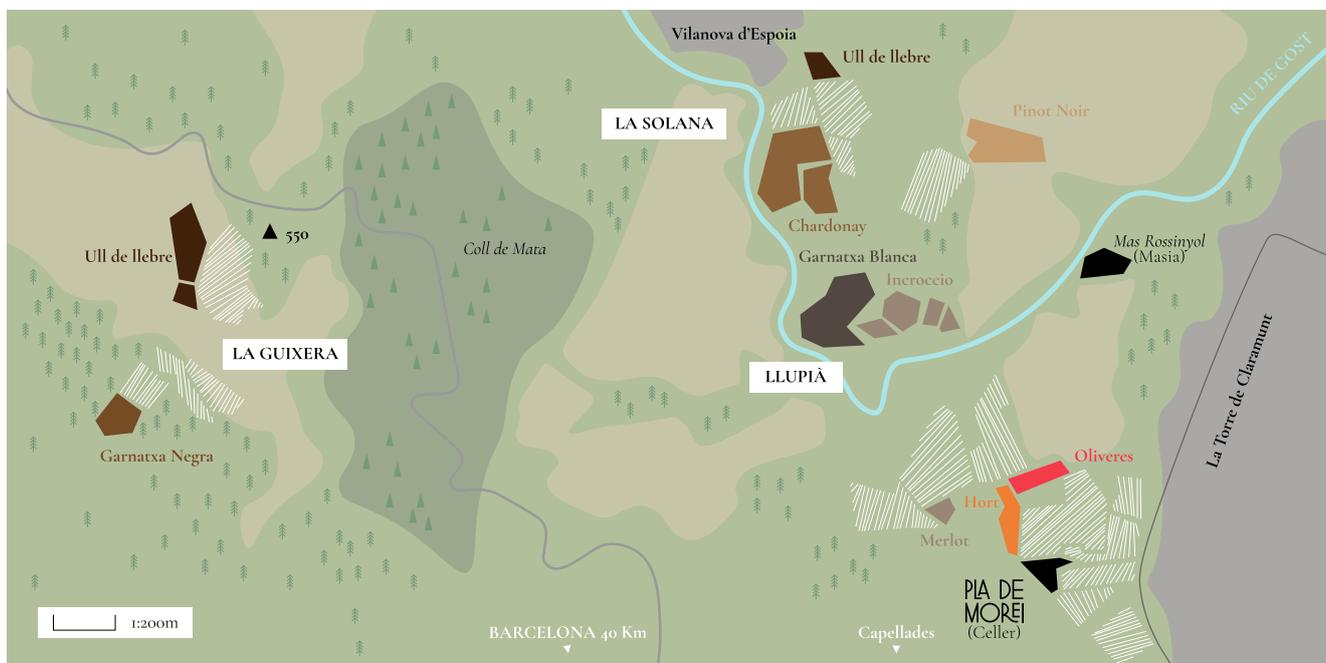




Pla de Morei se localiza en el municipio de
La Torre de Claramunt



450 m de altitud

Añada 2018

**Terreno calcáreo y
areno argiloso**

**Clima mediterráneo
templado**

Amplitud térmica

**Precipitación
680mm/año**

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 2018 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.



filigrana 2018

Vino blanco ecológico



Variedades: Garnacha Blanca (61%) i Chardonnay (39%)
Fincas: El Llupiá y la Solana
Cosecha: 13 al 15 de septiembre. Vendimia manual en cajas de 10 Kg.
Nº botellas: 3.400 de 75 cl / 100 de 150 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” obtenido será colocado por inclinación en los depósitos de acero inoxidable, donde la fermentación se llevará a cabo a una temperatura entre 16º y 18º.

Nota de cata

Vista: Color oro con reflejos verdosos.

Nariz: amplia gama aromática de fruta fresca, recuerdos tropicales, notas cítricas y un toque de flores blancas.

Boca: Vino vertical y fresco. Las notas de fruta tropical estarán presentes durante el paso en boca con una buena acidez final que nos aportará un gran frescor.