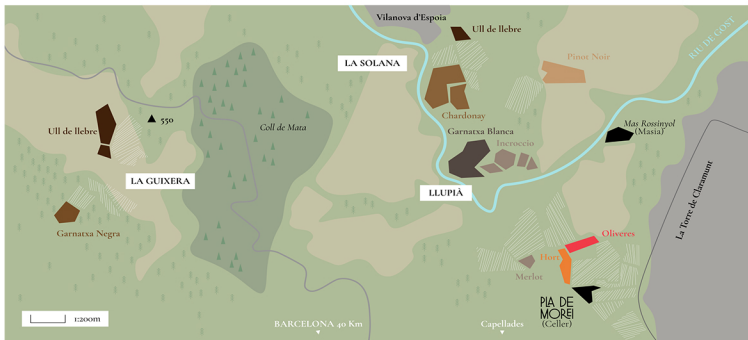


Single Vineyard

PLA DE  
MOREI

Viticultores del Anoia

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



## Añada 2018

**450 m de altitud**

**Térreno 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.



# RIU DE GOST

## Chardonnay

### 2018

*En la finca de la Solana, encontramos una zona con un terreno calcáreo que nos aporta una acidez y mineralidad más marcada. Esta característica del viñedo nos ha llevado a desarrollar una gama Premium que refleje el potencial del territorio y la calidad del mismo.*



Fincas: Parcela Riu de Gost de La Solana

Cosecha : 7 de setiembre. Vendimia manual en cajas de 10 Kg.

Nº botellas: 300



#### Elaboración

Después de una primera selección en el viñedo, la uva pasa por una segunda selección manual en la mesa de selección. Los granos entran a la prensa neumática donde serán prensados a baja presión. El mosto flor es desfangado en frío en depósitos de acero inoxidable durante 24h.

La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés de 500 litros, a una temperatura entre 14º y 16º. Realizamos battonage durante este período. Crianza de 6 meses sobre sus lías.

#### Nota de cata

**Vista:** color oro intenso.

**Nariz:** Limpio, sutil y elegante. Complejidad alta: intensas notas afrutadas de melocotón y pera, vainilla y ahumados procedentes de la fermentación en barrica.

**Boca:** Es un vino bien estructurado y elevada acidez. Denso y largo. Marcada mineralidad.