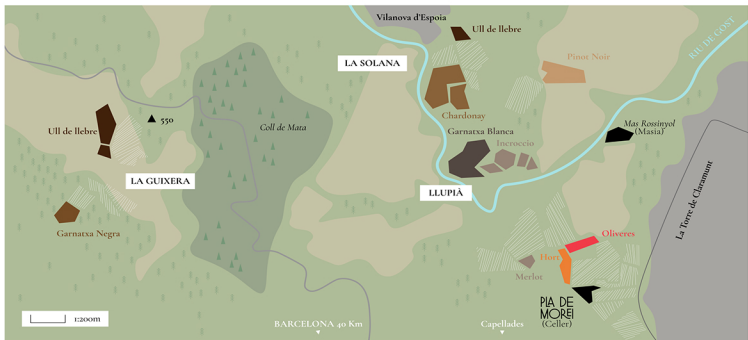


Single Vineyard

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 lobaesia botrana y mantener la calidad sanitaria de la uva.

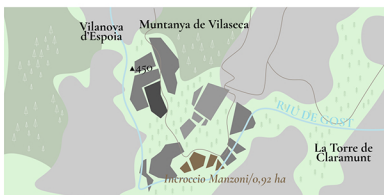


# RIU DE GOST

## Incorcio Manzoni

### 2018

*El Viñedo del Bisbal tiene un terroir argilo calcáreo que la aporta a la variedad Incorcio Manzoni una calidad óptima, aportando un potencial aromático y una mineralidad muy marcada. Es este hecho el que nos ha llevado a desarrollar una gama Premium que refleje el potencial de territorio y la calidad del mismo.*



Finca: El Viñedo del Bisbal

Cosecha: 19 de setiembre. Cosecha manual en cajas de 10 Kg.

Nº botellas: 500



#### 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 viejo.

**Nariz:** Intensa expresión aromática: futa exótica y pastelería.

**Boca:** vino elegante, denso, cremoso, mineral y largo en boca