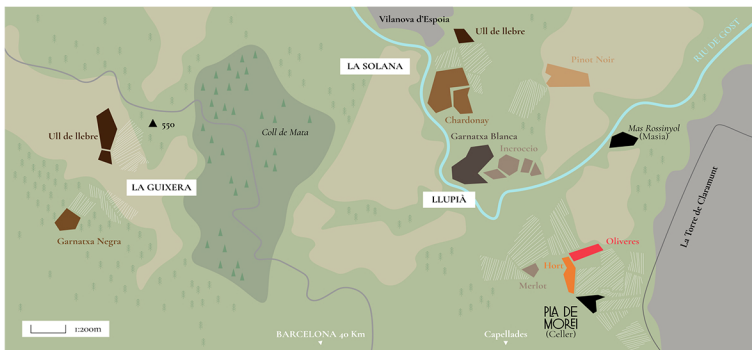


Vi de finca

PLA DE  
MOREI

Viticultors de l'Anoia

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



## Anyada 2018

**450m alçada**

**Terreny calcari i  
arenoargilós**

**Clima mediterrani  
temperat**

**Amplitud tèrmica**

**Precipitació 680 mm/any**

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

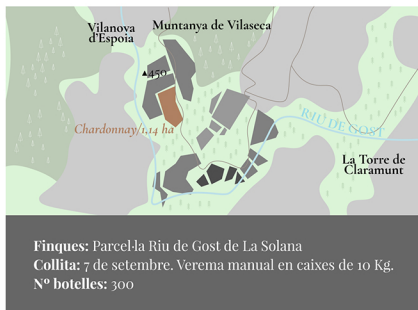
Des de els nostres inicis al 1997 practiquem l'agricultura ecològica, amb la convicció que preservant, respectant i recuperant el nostre entorn amb paràmetres ecològics és la millor manera d'obtenir la màxima qualitat i respecte a la terra. No apliquem pesticides ni herbicides químics. El treball amb feromones ens permet controlar la lobesia botrana i mantenir la qualitat sanitària del raïm.

# RIU DE GOST

## Chardonnay

### 2018

*Dins la finca La Solana, hi trobem una zona amb un terroir calcari que ens aporta una acidesa i mineralitat molt marcada. És aquest fet el que ens ha portat a desenvolupar una gamma Premium que reflecteix el potencial del terroir i la qualitat del mateix.*



#### Elaboració

Després d'una primera tria a la vinya, el raïm passa per una segona selecció manual a la taula de triatge. Els grans entren a la premsa neumàtica on seran premsats a baixa pressió. El most flor és desfangat en fred en dipòsits d'acer inoxidable durant 24h.

La fermentació alcohòlica es realitza en barriques de roure francès de 500 l, a una temperatura entre 14° i 16°. Battonage durant aquest període i criança de 6 mesos sobre mares.

#### Nota de cata

**Vista:** Color or intens.

**Nas:** Net, subtil i elegant. Complexitat alta: intenses notes afruïtades de préssec i pera, vainilla i fumats procedents de la fermentació en barrica.

**Boca:** És un vi ben estructurat i elevada acidesa. Dens i llarg. Mineralitat marcada.