



PLA DE MOREI

Viticultors de l'Anoia



*Compromís amb
el territori,
herència familiar i
paisatge únic.*

Viticultors de l'Anoia

Durant segles i fins a principis del segle XX, l'Anoia va ser una terra dedicada majoritàriament al monocultiu vitícola, quelcom equiparable a altres zones com el Bages i el Penedès. En el cas de la Torre de Claramunt, on ens trobem, el 84% de la terra cultivada era vinya.

Pla de Morei neix per a tornar a posicionar l'Anoia com a territori de llarga tradició vitivinícola i impulsar el seu coneixement i la seva reimplantació a la zona.

Un paisatge únic al món: Vinyes i molins de paper

L'aparició de la Fil·loxera el 1888 i posteriorment la Guerra Civil van ser les principals causes de l'èxode rural cap a la indústria paperera, agreujant així la progressiva desaparició del sector vitícola.

Durant més de 40 anys, aquesta indústria va sustentar la comarca i la va posicionar al món, oferint jornals segurs i més alts.

És per això que la finca de Pla de Morei conviu en un entorn que ha estat testimoni d'aquesta transformació socioeconòmica, resultant així un paisatge únic al món.

Herència familiar

Pla de Morei neix amb el propòsit de recuperar el territori en el que ha conviscut generació rere generació la nostra família.

El 1915 els nostres avantpassats deixen La Segarra per traslladar-se a la masia de Mas Rossinyol, ubicada a la nostra finca.

El projecte neix fa més de 20 anys com a símbol i testimoni de totes les famílies de la zona que van haver de marxar del camp per a trobar en la industrialització una estabilitat econòmica i familiar per a prosperar.



Vi de la finca

La finca de Pla de Morei es localitza al terme municipal de La Torre de Claramunt amb parcel·les a Carme i Sant Joan de Mediona, entre l'Anoia i el Penedès. Està formada per unes 85ha de cultiu, entre cereal, vinya i oliveres, de les quals només se seleccionen les vinyes de més qualitat per a l'elaboració dels nostres vins.

El 100% del raïm per elaborar els nostres vins, procedeix de les nostres vinyes, situades totes al voltant del celler.

100% ecològics

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.

450m alçada

La geografia de la finca dota els vins d'una finor i frescor destacables.

Terreny calcari i areno argilós

El terreny calcari aporta gran acidesa i equilibri als nostres vins. L'areno argilós ens aporta l'equilibri necessari en la gestió de l'aigua: drena quan n'hi ha en abundància i reté en èpoques de sequera. És a més la columna vertebral de la tensió i longitud que trobem en els nostres vins.

Clima mediterrani

Clima mediterrani temperat amb amplitud tèrmica, que facilita la maduració dels nostre raïm.



PIA DE
MOREI



Viticulteurs de l'Aquila



Els blancs

PIA DE MOREI

Viticultors de l'Anoia

Filigrana
Saial





filigrana

*Empremta o senyal transparent que els
fils deixen al full de paper.*

Varietats: Garnatxa Blanca i Chardonnay.

Finques: El Llupià i la Solana.

Elaboració

Després d'una primera tria a la vinya, el raïm passa per una segona selecció manual a la taula de triatge i posteriorment es procedeix a separar el gra de la rapa.

Els grans entren a la premsa neumàtica on seran premsats a baixa pressió. El most flor obtingut es diposita per gravetat en dipòsits d'acer inoxidable. En aquests dipòsits es farà la fermentació a una temperatura entre 16° i 18°.



Saial

*Drap de llana absorbent que es posava
entremig dels papers en el moment de premsar.*

Varietats: Garnatxa Blanca i Chardonnay.

Finques: El Llupià, la Solana i la Vinya del Bisbal.

Elaboració

Després d'una primera tria a la vinya, el raïm passa per una segona selecció manual a la taula de triatge i posteriorment es procedeix a separar el gra de la rapa. 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.

Una part fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i l'altra en barriques de roure francès de 500 l, separats per lots fins al moment del cupatge. Battonage durant aquest període i criança de 5 mesos sobre les seves mares.

Els negres

PIA DE MOREI

Viticultors de l'Anoia

Filigrana
Mirador





filigrana

*Empremta o senyal transparent que els
fils deixen al full de paper.*

Varietas: Ull de llebre i Merlot.

Finques: La Solana, la Guixera i el Mollerach.

Elaboració

Després d'una selecció a les vinyes, el raïm passa a la taula on es separa el gra de la rapa. Els grans entraran al dipòsit d'inoxidable, on faran la fermentació alcohòlica a temperatura controlada (20-22°C).

L'extracció es realitza per pigeage. Realitzem una maceració de 3 setmanes, seguida d'una criança en dipòsit d'inox i berrica (10% del total) de 500L de fusta francesa. El cupatge definitiu es realitza al finalitzar la criança.



Mirador

Local, generalment l'últim pis dels molins paperers, on s'esten el paper per assecar-lo.

Varietats: Merlot i Ull de llebre.

Finques: Mollarach, La Solana i La Guixera.

Elaboració

Després d'una selecció a les vinyes, el raïm passa a la taula on es separa el gra de la rapa. Aquests entraran als dipòsits d'inoxidable, on faran la fermentació alcohòlica a temperatura controlada (20-22°C), amb dos remuntatges diaris. Maceració durant 3 setmanes i extracció per pigeage. Criança en dipòsit d'inoxidable i barrica nova de 500L de roure francès durant 8 mesos. El cupatge es realitza al final de la criança.

Els premium

Els premium

PIA DE MOREI

Viticultors de l'Anoia

RIU DE GOST Chardonnay
RIU DE GOST Incrocio Manzoni



PIA DE MOREI

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.



Viticultors de l'Anoia

RIU DE GOST Chardonnay

Finques: Parcel·la Riu de Gost de La Solana

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 prem-sat a baixa pressió. El most flor és defangat 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.

PIA DE MOREI

La Vinya del Bisbal té un terroir argilo-calcari que dona a la varietat Incrocio Manzoni una qualitat òptima, aportat un potencial aromàtic i una 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.



Viticultors de l'Anoia

RIU DE GOST Incrocio Manzoni

Fínques: La Vinya del Bisbal

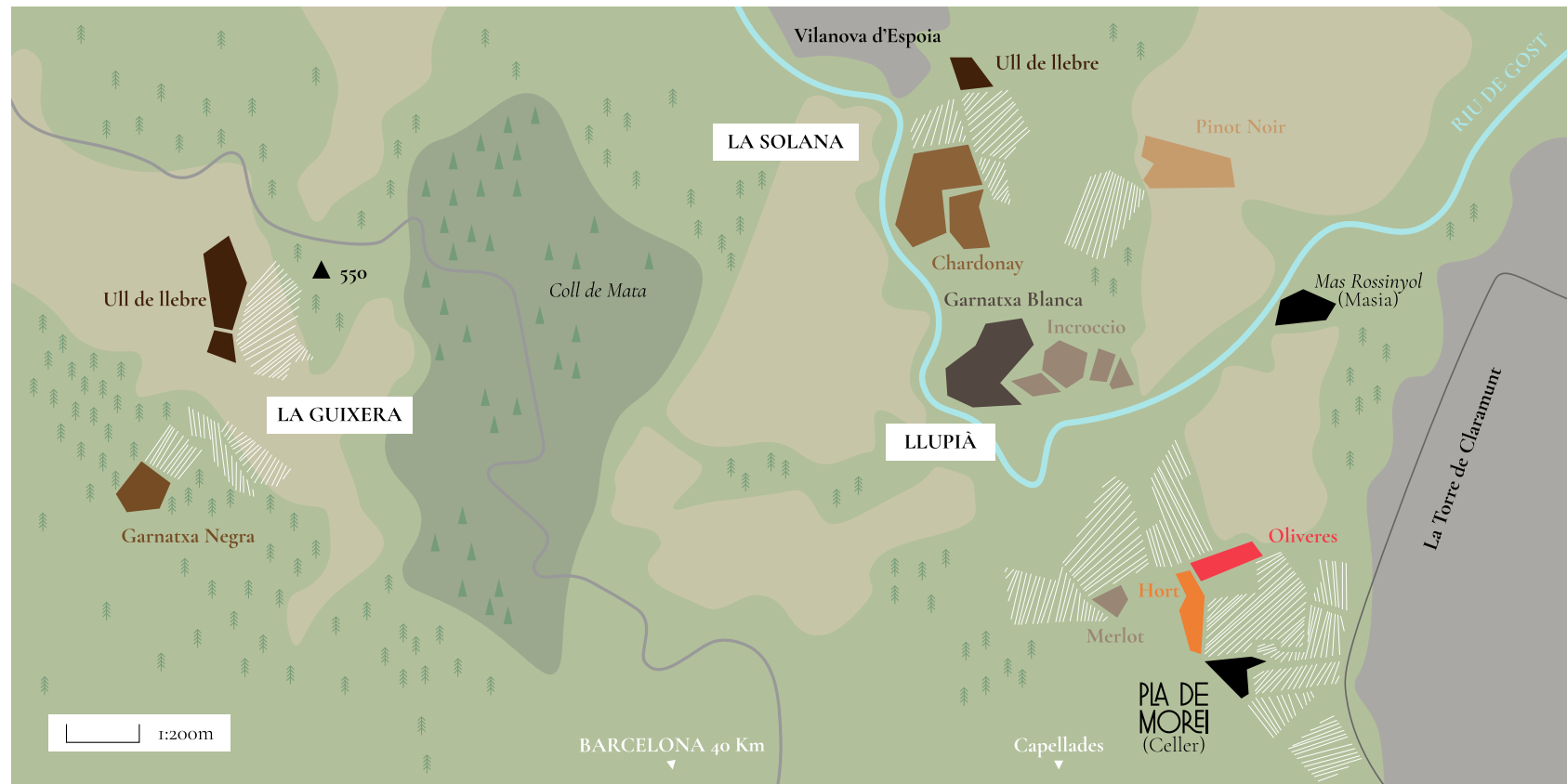
Elaboració

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 prem-sat 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 les seves mares.



Les vinyes de Pla de Morei



PIA DE
MOREI



Viticultors de l'Anoia



www.plademorei.com
plademorei@plademorei.com
+34 931 313 454

PLA DE MOREI