vinetur

Pla de Morei lanza L’Imprevist, un espumoso ancestral rosado elaborado con uva Mandó

La bodega de Anoia produce 2.300 botellas sin degüelle, sin sulfitos, con tres etiquetas

lunes 23 de noviembre de 2026



Celler Pla de Morei, bodega situada en La Torre de Claramunt, en la comarca barcelonesa de Anoia, ha incorporado a su gama L’Imprevist, un espumoso ancestral rosado elaborado con uva Mandó. La nueva referencia se produce en una tirada de

2.300 botellas y sale al mercado con tres etiquetas distintas.

La bodega presenta este vino como un Pet Nat, abreviatura de pétillant naturel, una categoría de espumosos obtenidos con método ancestral. En este sistema, la fermentación termina en la propia botella con las levaduras de la uva, lo que da lugar a una burbuja natural y, en muchos casos, a un aspecto algo turbio por la presencia de sedimentos. En el caso de L'Imprevist, Pla de Morei precisa que no hay degüelle ni adición de sulfitos.

El proyecto parte de pruebas internas para comprobar cómo respondían distintas variedades a varias elaboraciones. De esas ensayos surgió una vinificación con Mandó mediante método ancestral que, según la bodega, ofreció un resultado que terminó convirtiéndose en una nueva referencia comercial. El nombre del vino alude precisamente a ese origen no previsto dentro del trabajo habitual del celler.

La Mandó, según traslada Pla de Morei, es una variedad histórica recuperada en la finca. El vino se elabora al 100% con esa uva, procedente de viñedos de la propia bodega en La Torre de Claramunt. La vendimia se realiza de forma manual durante el mes de octubre y la uva se recoge en cajas de 10 kilos. La explotación sigue principios de viticultura ecológica.

En la descripción facilitada por la empresa, L'Imprevist presenta color rosa pálido, burbuja fina y un perfil aromático con recuerdos de fresa, cereza y piel de melocotón, junto con un fondo floral y cítrico. En boca, la bodega lo define como un espumoso ligero, fresco y expresivo.

La salida de este vino amplía la oferta de Pla de Morei con una elaboración distinta a la de otros espumosos más habituales. El método ancestral se caracteriza por una intervención más limitada en la fase final del proceso y por mantener rasgos del vino base y de la fermentación en botella. En los últimos años, esta categoría ha ganado espacio entre pequeños productores que buscan formatos menos formales y perfiles de consumo más directos, aunque cada casa lo adapta a su propio estilo.

En el caso de Pla de Morei, la intención pasa también por acercar este tipo de vino a nuevos públicos. La bodega plantea L’Imprevist como una propuesta para consumir sin un protocolo concreto y fuera de ocasiones señaladas. Esa idea se traslada también a la imagen del lanzamiento, con tres etiquetas diferentes bajo un mismo vino.

La presentación oficial tuvo lugar el pasado 4 de noviembre en REC Stores, en Igualada, durante un encuentro centrado en los vinos espumosos y en las distintas formas de entender las burbujas. En ese acto participaron Jordi Martínez, con un repaso a la historia de los espumosos y a la evolución del Champagne y el cava; Vicenç Canals, que explicó el proceso de elaboración y las bases del método ancestral; y Mercè Sangüesa, propietaria de Pla de Morei, que expuso el origen del proyecto.

El acto terminó con una cata comentada de L’Imprevist, que permitió probar por primera vez esta nueva referencia de la bodega de Anoia. Con esta incorporación, Pla de Morei suma a su catálogo un espumoso ancestral rosado basado en una variedad recuperada de su propio entorno y elaborado íntegramente en la finca.