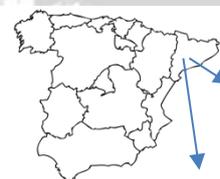




VITICULTORES DESDE 1395
ELABORADORES DESDE 1951
100% VIÑA PROPIA
100% ECOLÓGICO
100% VENDIMIA MANUAL
VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS



Barcelona

Torelló

DO Penedès

Vino joven, fresco y ligero y floral

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE 2019



Variedades de uva: 34% Xarel.lo, 26% Macabeo, 18% Parellada y 22% Muscat, de nuestros viñedos ecológicos de Can Martí.

Cosecha: 2019. La vendimia se inició el sábado 17 de agosto, con las variedades más tempranas (unos días más tarde que el año anterior) y finalizó el 20 de septiembre con la Parellada. El hecho de empezar más tarde favoreció un grado de maduración y acidez óptimos de la uva. 2019 fue un año seco en general, con dos olas de calor muy intensas en verano y unas lluvias a finales de julio, agosto y principios de septiembre muy bien recibidas. La uva ecológica vendimiada (90 ha) en nuestra finca Can Martí presentó un estado sanitario perfecto y en cantidad similar al año anterior. Los vinos resultantes de la cosecha se caracterizan por su frutuosidad e intensidad aromática. Para Corpinnat presentaron una buena acidez, lo que nos permite elaborar espumosos de larga crianza.

Uva recolectada a mano y transportada en pequeños tractores o en cajas de 25kg, con la mayor rapidez. Menos de 15 minutos a la zona de prensado, con el objetivo de evitar oxidación.

Elaboración: Cada variedad de uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado "Mosto Flor"), el de mayor calidad.

Hemos incorporado la Tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante la fase del prensado. Fermentación posterior en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada.

Vol.: 11,5%

PRESENTACIÓN:

- 37,5 CL
- 75 CL
- 150 CL



Vino blanco de color oro nuevo, ligero en copa, limpio y brillante con reflejos amarillo-verdoso.

En nariz, es de delicada intensidad aromática, fresco, llena de vida. Con recuerdos de flores blancas, de melocotonero, de hierbas como el hinojo, flor de campo como el diente de león. Con toques a fruta cocinada, como manzana caramelizada.

En boca es agradable, de paso ligero, con la acidez enmascarada por la fruta. Con un final agradable, donde reencontramos los aromas de hinojo y flor de campo.



Ideal para acompañar:

Para aperitivos y para acompañar comidas informales.

Quesos, ensaladas, frituras y rebozados, guisos de pescado, pasta italiana.

www.torello.com