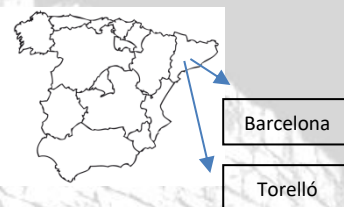


VITICULTORS DES DE 1395
ELABORADORS D'ESCUMOSOS DES DE 1951
100% VINYES PRÒPIES
100% ECOLÒGIC
100% VEREMA MANUAL
VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
ESPECIALITZATS EN LLARGUES CRIANCES



Tots els vins i escumosos Corpinnat de Torelló tenen el seu origen en les vinyes de Can Martí, de 135 hectàrees, finca de la família Torelló des de 1395. Situada a Gelida, a l'Alt Penedès.

Torelló elabora vins escumosos Corpinnat de llarga criança, vins tranquils de la DO Penedès, marc i oli d'oliva verge extra.

CORPINNAT TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ 2015



Varietats: 32% Chardonnay, 32% Xarel·lo, 22% Macabeu i 14% Parellada, de la nostra finca de Can Martí.

Collita: 2015. La verema 2015 va estar marcada per un hivern on vam rebre una intensa nevada a principis de febrer, molt beneficiosa. La neu suposa una reserva d'aigua i el seu desglaç té un efecte irrigador molt favorable. Una primavera seca amb temperatures suaus va donar pas a un estiu molt calorós, especialment el mes de juliol i unes tímides pluges el mes d'agost. La verema es va iniciar el 9 d'agost amb la varietat Muscat i va finalitzar al setembre, amb la Parellada. Totes les varietats van presentar un estat sanitari perfecte i han donat lloc a vins tranquils i vins base per a Corpinnat d'excel·lent qualitat.

Elaboració: Cada varietat de raïm, collida 100% a mà i en el punt òptim de maduració, es transporta ràpidament fins a les premses per a evitar la seva oxidació, arribant els rams sencers i en perfectes condicions.

Previ pas de tot el raïm per la taula de selecció, es realitza per separat el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor". Amb una acurada vinificació i fermentació amb llevats salvatges propis, s'obtenen com a resultat, excel·lents vins.

Criança: Més de 48 mesos en ampolla. Cada any es realitza el *poignettage* (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. Tipus brut, 4 gr/l sucre.

Vol: 12%

PRESENTACIÓ

- 75 cl
- Magnum

Color groc palla nova. Amb bombolla fina i constant, net i brillant, amb reflexos daurats.

En nas és de subtil intensitat aromàtica. Fresc i llaminer, espumós amb una àmplia varietat d'aromes que aporten joc i sorpresa en el tast. Records florals, com la flor de mel, notes cítriques, fruita blanca, balsàmics d'herbes fresques, com la Maria Lluïsa o el fonoll.

En boca l'acidesa està ben equilibrada, i al final es distingeixen delicades notes amargues, en un conjunt de fruita madura i tocs balsàmics.

PREMIS I RECONeixEMENTS:

Guia Peñín 2021: 93 pts (75 cl) y 93 puntos (magnum)

James Suckling: 91 pts ('14)

Anuari de vins El País: 90 pts ('14)

Gilbert & Gaillard: Medalla d'Or (anyada '14)

Guia Semana Vitivinícola: 97 pts ('14)

Miquel Hudin: 92+ pts ('14)