



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 FRESH 2017



Varietats: 50% Malvasia, 18% Xarel·lo, 16% Macabeu i 16% Parellada, de la nostra finca de Can Martí.

Collita: 2017. La verema es va iniciar el 2 d'agost, amb les varietats Chardonnay i Pinot Noir (es va avançar 9 dies respecte a 2016) i va finalitzar el 26 d'agost, amb la Parellada. Va estar marcada per la sequera i els episodis de calor extrema, dels mesos de juliol i agost que van contribuir a una menor producció. L'estat sanitari del raïm va ser excel·lent i la Verema va transcórrer sense inclemències meteorològiques. Molt bona campanya.

Elaboració: Cada varietat de raïm es collit 100% a mà i al punt òptim de maduració i 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 a separar el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor". Aquest, amb una acurada vinificació i fermentació amb llevats salvatges propis, dona com a resultat excel·lents vins blancs. Hem incorporat a les nostres premses la tecnologia Inertys que protegeix el most de l'oxidació durant la fase del premsatge. Segona fermentació en ampolla.

Criança: Més de 18 mesos en ampolla.

Vol: 11,5%

PRESENTACIÓ

- 75 CL

De color groc pàl·lid, net, brillant, amb rivet daurat. Bombolla fina i persistent, amb despreniment constant, Fresc, amb un perfil aromàtic molt peculiar, en el que destaquen notes florals i fruitals.

En nas és fresc (twist de llimona) i inicialment presenta notes florals – rosa blanca – i de fruites exòtiques – mango, maracujà – molt peculiars de la varietat malvasia.

En boca es confirma la frescor, ressalten les notes almivarades i de fruita tropical. Carbònic ben integrat, bona acidesa i equilibri.



Ideal par a acompanyar:

Aperitius, amanides de fruita, sushi, carns blanques i amb postres.