

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



Todos los vinos y espumosos Corpinnat de Torelló tienen su origen en las viñas de Can Martí, de 135 hectareas, finca de la familia Torello desde 1395. Situada en Gelida, en el Alt Penedès.

Torelló elabora vinos espumosos Corpinnat de larga crianza, vinos tranquilos de la DO Penedès, Marc y aceite de oliva virgen extra.

CORPINNAT TORELLÓ GRAN TORELLÓ BRUT NATURE 2013



Varietades: 42% Xarel.lo, 32% Parellada y 26% Macabeo, de nuestra finca ecológica Can Martí.

Cosecha: 2013. La vendimia de ese año vino marcada por un invierno y una primavera muy lluviosos, que dieron a las cepas unas óptimas reservas de agua para encarar el verano y la maduración de la uva. Las suaves temperaturas del verano hicieron que la maduración fuese lenta y equilibrada y la ausencia de lluvia en el periodo de vendimia, dieron como resultado un excelente estado sanitario de la uva. Obtuvimos vinos frescos, con buena acidez, condiciones óptimas para elaborar espumosos con un gran potencial de crianza.

Elaboración: Cada variedad de uva, cosechada 100 % a mano y en su punto óptimo de maduración, se transporta rápidamente hasta las prensas para evitar su oxidación, llegando los racimos enteros y en perfectas condiciones.

Se realiza por separado el prensado de cada variedad, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada, el "mosto flor" que, con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias da como resultado excelentes vinos blancos. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado. Segunda fermentación en botella.

Crianza: Mínimo 80 meses de crianza en botella. Cada año se realiza el *poignettage* (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Clarificado manual en pupitres. Degüelle sin adición de azúcares.

Vol: 12%

PRESENTACIÓN

- 75 CL
- Magnum

Color amarillo pajizo y de reflejos dorados. Limpio y transparente, con burbuja fina que forma rosario constante.

En nariz es limpio, elegante, de sutil complejidad con recuerdos de fruta blanca madura, flor de limonero, flor de saúco, flor de miel. El conjunto de flores blancas destaca sobre unos sutiles toques de frutos secos, crema y tostados.

En boca, sensaciones frescas, desembocando hacia un final delicado de flores blancas, con toques de briochería y fruta blanca.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Guía Peñín 2021: 94 pts - 94 pts (magnum)

Virtus International Awards: Medalla de Oro

Falstaff: 95 pts (añada '11)

James Sucking: 92 pts (añada '11)

Guía Vinos de Catalunya: 9,47 pts

Drinks Business: Medalla de Oro (añada '11)

Jancis Robinson: 17/20

Robert Parker: 92 pts (añada '11)

Guía Vivir el Vino: 95 pts (añada '11)

Miquel Hudin: 93 pts (añada '11)

Guía Semana Vitivinícola: 95 pts (añada '11)

Weinwirtschaft: 94 pts (añada '10)

www.torello.com