



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 GRANDES AÑADAS 2010



Varietades: 35% macabeo, 34% xarel·lo y 31% parellada, de nuestra finca Can Martí.

Cosecha: 2010. La vendimia llegó con un pequeño retraso, debido a las lluvias y a las bajas temperaturas durante la primavera, que provocaron una maduración lenta y muy equilibrada. Esto alargó la recogida de la uva hasta principios de octubre. La cosecha fue muy buena, por lo que respecta a los vinos blancos y a los vinos base para espumosos, obteniéndose caldos con muy buena acidez, frescos, finos, muy aromáticos, expresivos y con moderada graduación.

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.

Previo paso de toda la uva por la mesa de selección 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: Más de 120 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 y degüelle sin adición de azúcares.

Vol: 12%

PRESENTACIÓN

- 75 CL
- Magnum

De color amarillo brillante, tiene aromas de frutas maduras, levaduras finas, hierbas secas y tostadas. En boca es amplio y con volumen, burbuja muy bien integrada y cautivadora en todo el recorrido. Muy buena acidez y final largo.

En nariz, aromas maduros de fruta, hierbas secas y notas tostadas.

En boca es redondo y con volumen. Aparecen notas de almendras y avellanas tostadas, pastelería y pan tostado. De acidez equilibrada y con un final agradable y persistente.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2021: 94 pts - 95 pts (magnum)

Decanter: Medalla de Oro (añada 2008)

Robert Parker: 95 pts (añada 2008)

www.torello.com

@TorelloViticult

@TorelloViticultors

Torelló Viticultors

Torelloviticultors