



VITICULTORES DESDE 1395

ELABORADORES DESDE 1951

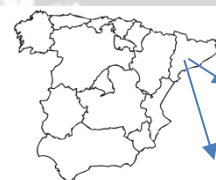
100% VIÑA PROPIA

100% ECOLÓGICO

100% VENDIMIA MANUAL

ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD



Barcelona

Torelló

DO Penedès

Vino joven, fresco y muy afrutado

TORELLÓ MALVAREL·LO 2019



Variedades de uva: 85% Xarel·lo, 15% Malvasía, 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.

Uvas recolectadas a mano, en su óptimo punto de madurez 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: Las dos variedades comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

Vol.: 12%

PRESENTACIÓN:

- 75 CL
- Magnum

 WINEinMODERATION.eu

Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados.

En nariz es sugerente, con aromas afrutados y dulces, amielados. Notas florales, delicadas, pero con intensidad. Plenitud frutal con una buena dosis de fruta de hueso, notas exóticas de albaricoque, melocotón, ciruela y pera de agua

En boca es muy frutal, aparece la fruta blanca, fruta de hueso. Frescura cítrica, buena acidez. Es un vino muy agradable y sabroso.



Ideal para acompañar:

Aperitivos, ensaladas de fruta, pescados y carnes blancas.

Guía Semana Vitivinícola: 94 pts

James Suckling: 90 pts ('18)

Guía de Vinos de Catalunya: 9,58 pts

Gilbert & Gaillard: Medalla de Oro ('18)

www.torello.com