



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 PÀL·LID ROSÉ 2017



Varietats: 75% Macabeu i 25% Pinot Noir, de la nostra finca ecològica de Can Martí.

Collita: 2017. La verema 2017 es va iniciar el 2 d'agost (es va anticipar 9 dies respecte a 2016) i va finalitzar el 26 d'agost. Collita marcada per la sequera i els episodis de calor extrema dels mesos de juliol i agost que, al costat de la sequera de l'any anterior, va contribuir a una menor producció. L'estat sanitari del raïm va ser excel·lent i la verema va transcórrer sense inclemències meteorològiques. Considerada una molt bona campanya que va donar i donarà com a resultat vins i escumosos de gran qualitat.

Elaboració: Premsat conjunt de les dues varietats. Cada varietat de raïm, collida 100% a mà i al seu punt òptim de maduració, es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació. Així els raïms arriben sencers i en perfectes condicions.

S'aprofita 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. 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. Tipus brut, 4 gr/l sucre.

Criança: Més de 18 mesos en ampolla.

Vol: 12%

PRESENTACIÓ

- 75 cl
- Magnum
- Jeroboam

Seductor color rosa nacre, net, transparent i de reflexos rosats. De bombolla discreta, fina i constant.

En nas és fresc, on els tocs dolços de la fruita vermella, jove, juguen un bon paper amb unes notes làctiques fresques i de bon equilibri amb els tocs d'herba. Notes florals, sobre un fons mentolat i balsàmic.

L'entrada en boca és golosa, de pas sec i ferm, amb presència de taní que recorda a les llavors de la maduixa.



Ideal per acompanyar:

Amanides de fruita, cuscús de verdures, pasta italiana, sushi.
Com acompanyant de postres, xocolates i dolços.