



VITICULTORES DESDE 1395

ELABORADORES DESDE 1951

100% VIÑA PROPIA

100% ECOLÓGICO

100% VENDIMIA MANUAL

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS



Barcelona

Torelló

DO Penedès

Vino rosado, monovarietal, seco, aromático y complejo

TORELLÓ PETJADES 2019



VARIETADES: 100 % Merlot, de nuestras viñas ecológicas de la finca Can Martí.

VENDIMIA: 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 frutalidad e intensidad aromática. Para Corpinnat presentaron una buena acidez, lo que nos permite elaborar espumosos de larga crianza.

La vendimia se efectúa en cajas de 25 kilos, para mantener las uvas enteras hasta su llegada a la bodega, donde pasan por una rigurosa mesa de selección.

ELABORACIÓN: Se ha realizado una maceración pelicular durante 12 horas, para extraer el color y los aromas deseados. Prensado muy suave, en prensas neumáticas Inertys, en atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y de sus precursores.

VOL: 13,5%

PRESENTACIÓN

- 75 CL
- 150 CL

Vino de color cereza, de aspecto denso en copa, limpio, brillante, de reflejos color carmín, muy seductor y con personalidad.

En nariz, es de agradable intensidad aromática, limpia y compleja, con detalles que aportan fragancia. Se puede identificar una ensalada de frutos rojos frescos, con toques ácidos, vegetales de tallo de árbol frutal, aromas que dejan huella.

La entrada en boca es presente, con paso firme. La acidez juega un papel importante que aporta frescura y estructura. El equilibrio goloso de la fruta roja, la acidez de la fruta verde y la amargura del tallo, dan personalidad.



Ideal para acompañar: Aperitivos, embutidos, platos especiados, pescados al horno.