

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.

CORPINNAT TORELLÓ BRUT RESERVA 2015



Varietats: 45% Xarel·lo, 39% Macabeu i 16% Parellada, de la nostra finca de Can Martí.

Collita: 2015. La verema 2015 va estar marcada per un hivern amb una intensa nevada a principis de febrer, molt beneficiosa. La neu suposa una reserva d'aigua i el seu desglaç suposa un efecte irrigador molt favorable. Una primavera seca amb temperatures suaus va donar pas a un estiu molt calorós, especialment el mes de juliol i unes tímides pluges el mes d'agost. La verema es va iniciar el 9 d'agost i va finalitzar al setembre. Les varietats van presentar un estat sanitari perfecte i van donar lloc a vins tranquils i va venir base per escumós Corpinnat d'excel·lent qualitat.

Elaboració: Cada varietat de raïm, collit 100% a mà i al punt òptim de maduració, es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació. Previ pas de tot el raïm per la taula de selecció, es realitza per separat el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor".

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.

Criança: Més de 36 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. Tipus brut, 4 gr/l sucre.

Vol: 11,5%

PRESENTACIÓ

- 75 cl

Color groc or nou, amb reflexos gris daurats. Net i transparent, amb formació de rosari constant.

En nas aporta aromes laminerers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita confitada de coca, brioix i llevat, sobre una subtil aroma mineral.

Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llaminereres, gran estructura.

PREMIS I RECONeixEMENTS

Guia Peñín 2021: 91 pts

Guia Vins de Catalunya: 9,45 pts

Guia Gourmets: 93 pts (anyada '14)

La Semana Vitivinícola : 95 pts (anyada