

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 BRUT RESERVA 2015



Varietades: 45% Xarel.lo, 39% Macabeo y 16% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

Cosecha: 2015. La vendimia estuvo marcada por un invierno en el que recibimos una intensa nevada a principios de febrero, muy beneficiosa. La nieve supone una reserva de agua y su deshielo supone un efecto irrigador muy favorable. Una primavera seca con temperaturas suaves dio paso a un verano muy caluroso, especialmente el mes de julio y unas tímidas lluvias en el mes de agosto. La vendimia se inició el 9 de agosto con la variedad muscat y finalizó en septiembre con la parellada. Todas las variedades presentaron un estado sanitario perfecto y han dado lugar a vinos tranquilos y vino base para espumosos de excelente calidad.

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. Tipo brut, 4gr/l azúcar.

Crianza: Más de 36 meses 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.

Vol: 11,5%

PRESENTACIÓN

- 75 CL

Color amarillo oro nuevo, con reflejos gris dorados. Limpio y transparente, con formación de rosario constante.

En nariz aporta aromas golosos y verdes, que llevan al campo, como la almendra, arcilla seca, la flor de margen y notas frescas de menta e hinojo, conjuntamente con fruta confitada de coca, brioche y levadura, sobre un sutil aroma mineral.

Entrada en boca con nervio, fresca y un paso rápido. Notas golosas, gran estructura.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2021: 91 pts

Guía Gourmets: 93 pts (añada '14)

Guía Vinos de Catalunya: 9,45 pts

La Semana Vitivinícola : 95 pts (añada '13)

www.torello.com