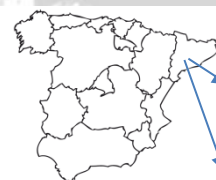




VITICULTORS DES DE 1395
ELABORADORS D'ESCUMOSOS DES DE 1951
100% VINYES PRÒPIES
100% ECOLÒGIC
100% VEREMA MANUAL
VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
ESPECIALITZATS EN LLARGUES CRIANCES



Barcelona

Torelló

DO Penedès

Vi blanc monovarietal, fermentat en barrica

TORELLÓ CRISALYS 2019



Varietats de raïm: 100% Xarel·lo, de les nostres vinyes de Can Martí. Raïm procedent de la vinya del Pinya, una vinya orientada a obtenir una molt Baixa producció, vigilant-la molt acuradament durant tot el cicle vegetatiu.

Collita: 2019. La verema es va iniciar el dissabte 17 d'agost, amb les varietats més primerenques (uns dies més tard que l'any anterior) i va finalitzar el 20 de setembre amb la Parellada. El fet de començar més tard va afavorir un grau de maduració i acidesa òptimes del raïm. 2019 va ser un any sec en general, amb dues onades de calor molt intenses a l'estiu i unes pluges a finals de juliol, agost i principis de setembre molt ben rebudes. El raïm ecològic veremat (90 ha) va presentar un estat sanitari perfecte i en quantitat similar a l'any anterior. Els vins resultants de la collita es caracteritzen per la seva fruitositat i intensitat aromàtica.

Elaboració: Es va realitzar una maceració pel·licular previa durant 12 hores, passades les quals, el raïm es va premsar en premses neumàtiques Inertys. Aquestes premses treballen en atmosfera de nitrògen per a evitar qualsevol oxidació del color o de les aromes. La clarificació del most es va realitzar de forma estàtica i durant 24 hores en tines de formigó i sense adició de cap producte químic.

La fermentació del most es va realitzar en barriques noves de roure francès i americà de 225 l. a temperatura controlada (16-17^a C) durant quasibé dos mesos.

Vol.: 13,5%

PRESENTACIÓ:

- 75 cl
- Magnum

Vi blanc de color groc viu, net i brillant, de reflexos grisos i bona densitat en copa.

En nas és de bona intensitat aromàtica, net, complexe, un vi del qual percep una paleta aromàtica rica, on d'entrada aporta records a aromes herbàcies, així com tocs àcids vegetals, junt amb fruita madura.



Ideal per a acompanyar: Amb tot tipus de crustacis (cloïsses, musclos) mariscos, peixos i carns blanques.

Guia de vins de Catalunya 2020: 9,61 pts

www.torello.com