



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 blanco monovarietal, fermentado en barrica

TORELLÓ Crisalys 2019



Variedades: 100 % Xarel·lo, de nuestra finca de Can Martí.

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

La uva se vendimia a mano y es rápidamente transportada a la bodega en pequeños remolques o cajas de 25 kg.

Elaboración: Se realizó una maceración pelicular previa durante 12 horas, pasadas las cuales, las uvas se prensaron en prensas neumáticas Inertys. Estas prensas trabajan en una atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y sus precursores. La clarificación del mosto se realizó de forma estática y durante 24 horas en tinas de hormigón y sin adición de ningún producto químico. La fermentación del mosto obtenido se realizó en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 l. a temperatura controlada (16-17º C) durante casi dos meses.

Vol.: 13,5%

PRESENTACIÓN

- 75 CL
- 150 CL



Vino blanco de color amarillo vivo, limpio y brillante, de reflejos grises y buena densidad en copa.

En nariz es de buena intensidad aromática, limpio, complejo. Un vino del cual percibes una paleta aromática rica, donde de entrada, aporta recuerdos de aromas herbáceos, así como toques ácidos vegetales, junto con fruta madura.



Ideal para acompañar:

Aperitivos, arroces, crustáceos, mariscos y todo tipo de pescados

Guía de Vinos de Catalunya 2020: 9,61 pts (añada 18)

www.torello.com