



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 rosat monovarietal, sec, aromàtic i complex

TORELLÓ PETJADES 2019



Varietats de raïm: 100 % Merlot, de les nostres vinyes ecològiques de Can Martí.

Verema: 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.

La verema s'efectua en caixes de 25 quilos, per a mantenir els raïms sencers fins a la seva llegada al celler, on passen per una rigorosa taula de selecció.

Elaboració: Es realitza una maceració pel·licular durant 12 hores, per a extreure el color i les aromes desitjades. Premsatge molt suau, en premses pneumàtiques Inertys, en atmosfera de nitrogen, per a evitar qualsevol oxidació del color o de les aromes i dels seus precursors. La clarificació del most es va realitzar de forma estàtica i durant 24 hores, en tines de formigó i sense addició de cap producte químic.

Vol.: 13,5%

Presentació:

- 75 cl
- Magnum

Vi de color cirera, d'aspecte dens en copa, net, brillant, de reflexos color carmí. Molt seductor i amb personalitat.

En nas, és d'agradable intensitat aromàtica, neta i complexa, amb de detalls que aporten fragància. Es pot identificar una amanida de fruits vermells frescos, amb tocs àcids, vegetals, de tija d'arbre fruiter.

L'entrada en boca és present, amb pas ferm. L'acidesa juga un paper important, que aporta frescor i estructura. L'equilibri llaminer de la fruita vermella, l'acidesa de la fruita verda i l'amargor de la tija, donen personalitat.



Ideal per a acompanyar:

Aperitius, embotits, plats especiats i peix al forn.

www.torello.com