

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



DO Penedès

Un vi negre de criaça, potent i estructurat

TORELLÓ RAIMONDA 2015



Varietats de raïm: 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot i 8% Syrah, de la nostres vinyes de Can Martí.

Collita: 2015. La verema 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 vi base per a escumós Corpinnat d'excel·lent qualitat.

Elaboració: 12 mesos en barrica nova de roure francès. Més de 24 mesos de criaça en ampolla.

Vol.: 14%

PRESENTACIÓ:

- 75 cl
- Magnum
- Jeroboam

Vi negre intens, de color pruna i rivet morat, net i dens en copa.

En nas té aromes profundes, en un ventall aromàtic de fruites negres, com a mores, nabius, grosella negra, acompanyades d'un agradable perfum a romaní. Amb subtils espècies com la vainilla i la canyella, barrejada amb unes tímides notes làctiques.

En boca, l'entrada és amable. El seu pas delicat de taní polit, deixa entreveure una acidesa encara present, que va de la mà d'unes notes herbàcies finals. Aquestes obren de nou el ventall aromàtic de les fruites negres, acompanyades de tocs balsàmics i de la criaça, que aporta records a tabac.



Ideal per a acompanyar:

Carns de caça, ànec, carn vermella, carns a la barbacoa, guisats. Plats amb cos i estructura.

PREMIS I RECONeixEMENTS

Guía Peñín 2020: 91 pts

Gilbert&Gaillard: Medalla de plata ('14)

IWSC: Medalla de bronze ('13)

www.torello.com