



VITICULTORES DESDE 1395  
ELABORADORES DESDE 1951  
100% VIÑA PROPIA  
100% ECOLÓGICO  
100% VENDIMIA MANUAL  
VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD  
ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS



**DO Penedès**

Un vino rosado, joven, fresco y aromático.

## TORELLÓ ROSA D'ABRIL 2019



**Varietades de uva:** 50% Macabeo, 28% Syrah y 22% Malvasía, de nuestros viñedos ecológicos de la finca 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.

Uva recolectada a mano y transportada en pequeños tractores o en cajas de 25kg, con la mayor rapidez. Menos de 15 minutos a la zona de prensado, con el objetivo de evitar oxidación.

**Elaboración:** Las tres variedades comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

Hemos incorporado la tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante la fase del prensado.

**Vol.:** 11,5 %

**PRESENTACIÓN:**

- 75 CL
- Magnum



Presenta un color rosa pálido con tonalidades ámbar, limpio y brillante.

En nariz, aroma delicado, persistente y con sensación golosa. Con ligeros toques que recuerdan la fruta roja acabada de cosechar. Rico y fresco. Ligeros recuerdos tropicales de lichi y mango. Fondo floral de primavera del mes de abril.

En boca tiene una entrada amable, fresco y con paso seco. En continuidad con la parte olfativa, fresco y equilibrado, buena acidez, largo. Agradable y elegante.



**Ideal para acompañar:**

Aperitivos, pescado poco cocinado, como el sushi, mariscos, salmón ahumado, arroces y pasta.