

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



Tots els vins i escumosos Corpinnat de Torelló tenen el seu origen en les vinyes de Can Martí, de 135 hectàrees, finca de la família Torelló des de 1395. Situada a Gelida, a l'Alt Penedès.

Torelló elabora vins escumosos Corpinnat de llarga criança, vins tranquils de la DO Penedès, marc i oli d'oliva verge extra.

CORPINNAT TORELLÓ SPECIAL EDITION BRUT 2015



Varietats: 45% Xarel·lo, 39% Macabeu i 16% Parellada, de la nostra finca de Can Martí.

Collita: 2015. La verema 2015 va estar marcada per un hivern on vam rebre una intensa nevada a principis de febrer, molt beneficiosa. La neu suposa una reserva d'aigua i el seu desglaç té 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 amb la varietat Muscat i va finalitzar al setembre, amb la Parellada. Totes les varietats van presentar un estat sanitari perfecte i han donat lloc a vins tranquils i vins base per a Corpinnat d'excel·lent qualitat.

Elaboració: Cada varietat de raïm, collit 100% a mà i al punt òptim de maduració, es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació. Previ pas de tot el raïm per la taula de selecció, es realitza per separat el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor".

Hem incorporat a les nostres premses la tecnologia Inertys, que protegeix el most de l'oxidació durant la fase del premsatge. Segona fermentació en ampolla.

Criança: Més de 36 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. Tipus brut, 4 gr/l sucre.

Vol: 12%

PRESENTACIÓ

- 75 cl
- Magnum

Color groc or nou, amb reflexos gris daurats. Net i transparent, amb formació de rosari constant.

En nas aporta aromes llaminers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita confitada de coca, brioix i llevat, sobre una subtil aroma mineral.

Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llaminereres, gran estructura.

PREMIS I RECONeixEMENTS

Guia Peñín 2021: 91 pts - 91 pts (magnum)

Robert Parker: 90 pts ('14)

International Wine Challenge: Medalla de bronze ('14)

Gilbert & Gaillard: Medalla d'Or ('13)

Guia Semana Vitivinícola: 94 pts ('13)