

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



Todos los vinos y espumosos Corpinnat de Torelló tienen su origen en las viñas de Can Martí, de 135 hectareas, finca de la familia Torello desde 1395. Situada en Gelida, en el Alt Penedès.

CORPINNAT

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ 2015



Varietades: 32% Xarel.lo, 32% Chardonnay, 22% Macabeo y 14% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

Cosecha: 2015. La vendimia 2015 estuvo marcada por un invierno en el que recibimos una intensa nevada a principios de febrero muy beneficiosa. La nieve supone una reserva de agua y su deshielo supone un efecto irrigador muy favorable. Una primavera seca con temperaturas suaves dio paso a un verano muy caluroso, especialmente el mes de julio y unas tímidas lluvias en el mes de agosto. La vendimia se inició el 9 de agosto con la variedad Muscat y finalizó en septiembre con la Parellada. Todas las variedades presentaron un estado sanitario perfecto y han dado lugar a vinos tranquilos y vino base para espumosos de excelente calidad.

Elaboración: Cada variedad de uva, cosechada 100% a mano y en su punto óptimo de maduración, se transporta rápidamente hasta las prensas para evitar su oxidación, llegando los racimos enteros y en perfectas condiciones.

Se realiza por separado el prensado de cada variedad, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada, el "mosto flor". Con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias, se obtienen, como resultado, excelentes vinos.

Crianza: Más de 48 meses en botella. Cada año se realiza el *poignettage* (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores.

Vol: 12%

PRESENTACIÓN

- 75 CL
- Magnum

Color amarillo paja nueva. Con burbuja fina y constante, limpio y brillante, con reflejos dorados.

En nariz es de sutil intensidad aromática. Fresco y goloso, espumoso con una amplia variedad de aromas que aportan juego y sorpresa en la cata. Recuerdos florales, como la flor de miel, notas cítricas, fruta blanca, balsámicos de hierbas frescas, como María Luisa o hinojo.

En boca la acidez está bien equilibrada, y al final se distinguen delicadas notas amargas, en un conjunto de fruta madura y toques balsámicos.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Guía Peñín 2021: 93 pts (75 cl) y 93 puntos (magnum)

James Suckling: 91 pts ('14)

Anuario de vinos El País: 90 pts ('14)

Gilbert & Gaillard: Medalla de Oro (añada '14)

Guía La Semana Vitivinícola: 97 pts ('14)

Miquel Hudin: 92+ pts ('14)