



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 PÀL·LID ROSÉ 2018



Varietats: 79% Macabeu i 21% Pinot Noir, de la nostra finca ecològica de Can Martí.

Collita: 2018. La verema es va iniciar el 13 d'agost i va finalitzar el 27 de setembre, amb alguna interrupció, degut a les tempestes i a l'espera de la maduració d'algunes varietats. 2018 serà recordat com l'any amb més pluja de la nostra memòria, el que va portar a un retard de la verema de 10 dies respecte l'any anterior. Es van detectar petits focus de mildiu però, al veremar a mà, el raïm va ser preseleccionat a la vinya, afectant només a la producció, però no a la qualitat. Els vins de la collita, complexa climatològicament, es van caracteritzar per un sorprenent equilibri entre l'acidesa i el grau alcohòlic, aspecte essencial per als escumosos de llarga criança com els nostres.

Elaboració: Premsat conjunt de les dues varietats. Cada varietat de raïm, collida 100% a mà i al seu punt òptim de maduració, es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació. Així els raïms arriben sencers i en perfectes condicions.

S'aprofita només la primera premsada, el "most flor". Aquest, amb una acurada vinificació i fermentació amb llevats salvatges propis, dona com a resultat excel·lents vins. 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. Tipus brut, 4 gr/l sucre.

Criança: Més de 18 mesos en ampolla.

Vol: 12%

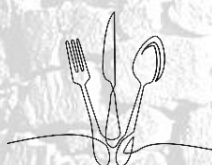
PRESENTACIÓ

- 75 cl
- Magnum
- Jeroboam

Seductor color rosa nacre, net, transparent i de reflexos rosats. De bombolla discreta, fina i constant.

En nas és fresc, on els tocs dolços de la fruita vermella, jove, juguen un bon paper amb unes notes làctiques fresques i de bon equilibri amb els tocs d'herba. Notes florals, sobre un fons mentolat i balsàmic.

L'entrada en boca és golosa, de pas sec i ferm, amb presència de taní que recorda a les llavors de la maduixa.



Ideal per a acompanyar:

Com a aperitiu i per a acompanyar amanides de fruita, cuscús de verdures, pasta italiana i sushi. Per a postres, xocolates i dolços.