



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.

Torelló elabora vinos espumosos Corpinnat de larga crianza, vinos tranquilos de la DO Penedès, Marc y aceite de oliva virgen extra.

CORPINNAT TORELLÓ PÀL·LID ROSÉ 2018



Variedades: 79% Macabeo y 21% Pinot Noir, de nuestras viñas ecológicas de la finca de Can Martí.

Cosecha: 2018. La vendimia se inició el 13 de agosto y finalizó el 27 de septiembre, con alguna interrupción debido a las tormentas y a la espera de maduración de alguna variedad. 2018 será recordado como el año con más lluvia de nuestro recuerdo, lo que llevó a un retraso de la vendimia de 10 días con respecto al año anterior. Fueron detectados pequeños focos de mildiu pero, al vendimiar a mano, la uva fué preseleccionada en la viña, afectando sólo a la producción pero no a la calidad. Los vinos de la cosecha, compleja climatológicamente, se caracterizaron por un sorprendente equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico, aspecto esencial para los espumosos de larga crianza como los nuestros.

Elaboración: Prensado conjunto de las dos variedades. 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. Así los racimos llegan enteros y en perfectas condiciones.

Se aprovecha sólo la primera prensada, el “mosto flor” que, con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias, da como resultado excelentes vinos. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys, que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado. Segunda fermentación en botella.

Crianza: Mínimo de 18 meses en botella.

Vol: 12%

PRESENTACIONES

- 75 CL
- Magnum
- Jeroboam

Seductor color rosa nácar, limpio, transparente y de reflejos rosados. De burbuja discreta, fina y constante.

En nariz es fresco, de sensación golosa, con notas dulces de fruta roja y joven, como la fresa y la frambuesa.

La entrada en boca es golosa, de paso seco y firme, con presencia de tanino que recuerda a las semillas de la fresa. Equilibrada acidez.



Ideal para acompañar

Como aperitivo y para acompañar ensaladas de fruta, cuscús de verduras, pasta italiana y sushi. Para postres, chocolates y dulces.

www.torello.com