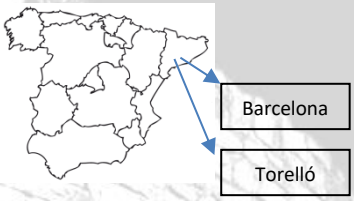
TORELLÓ
VITICULTORS

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 blanco ecológico, elegante, complejo y aromático

TORELLÓ 50 Lliures 2020

Variedades de uva: 100% xarel·lo, de nuestras viñas ecológicas de la finca Can Martí.

Cosecha: 2020. La vendimia empezó el sábado 8 de agosto y finalizó el 4 de septiembre. 2020 fue un año muy lluvioso, entre octubre y mayo, en cambio el verano fue muy seco - no llovió ni un solo día -. En 2020 tuvimos una menor cantidad de uva y hubo que prestar mucha atención al ciclo vegetativo y al proceso de vendimia, pero la uva resultó de buena calidad. Esto lo conseguimos gracias a la vendimia manual y en cajas de 25 kg o pequeños remolques.

Elaboración: La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se prensa, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado "mosto flor"), el de mayor calidad. Contamos con tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante esta fase.

En su elaboración este vino pasa por cinco recipientes diferentes, antes de ser embotellado: ánfora, damajuana, huevo de cemento, depósito de acero inoxidable y barricas de roble y acacia. Estos dotan al vino de todo un conjunto de matices aromáticos y gustativos que lo hacen muy especial y con vocación de maduración en botella.

Vol.: 13%

PRESENTACIÓ
75 cl

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Vino limpio y brillante de color amarillo con matices de oro nuevo y reflejos verdes.

En nariz es intenso y complejo. Aparecen notas de fruta de hueso madura y florales, como el hinojo y la manzanilla, propias de la variedad. También, debido al paso del vino por varios recipientes de diferentes texturas, aparecen notas terrosas, de tostados y vainillas.

En boca es untuoso, sedoso, con buena acidez que le da frescura. Se nota la frescura del inoxidable, la mineralidad del huevo de cemento, la cremosidad de la barrica, la terrosidad del ánfora y la reducción de la damajuana. Se confirman, también en boca, las notas de fruta madura como el albaricoque. Es un vino muy mediterráneo.

Ideal para acompañar:
Este vino blanco resulta ideal para acompañar arroces, mariscos y pescados a la brasa, al horno o ahumados.