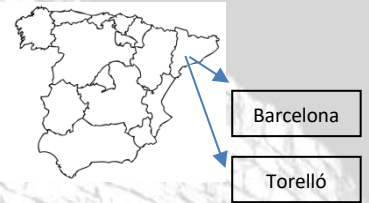




Viticultors des de 1395
Elaboradors d'escumosos des de 1951
100% Vinyes pròpies
100% Ecològic
100% Verema manual
Vinificació a la propietat
Especialitzats en llargues criances



DO Penedès

Vi jove, fresc, lleuger i floral

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE 2020



Varietats de raïm: 39% muscat, 28% xarel·lo, 28% macabeu i 5% parellada, de les nostres vinyes ecològiques de la finca Can Martí.

Collita: 2020. La verema va començar el dissabte 8 d'agost i va finalitzar el 4 de setembre. 2020 va ser un any molt plujós, entre octubre i maig, en canvi l'estiu va ser molt sec - no va ploure ni un sol dia -. En 2020 vam tenir una menor quantitat de raïm i es va haver de parar molta atenció al cicle vegetatiu i al procés de verema, però el raïm va resultar de bona qualitat. Això ho aconseguim gràcies a la verema manual i gràcies a que passem el raïm per una taula de selecció, abans del seu premsatge.

El raïm es recol·lecta a mà i es transporta en petits tractors, o en caixes de 25kg, amb la major rapidesa fins al celler. Així, arriba en menys de 15 minuts a la zona de premsatge, evitant la seva oxidació.

Elaboració: Tot el raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb Tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase.

La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable, a baixa temperatura, per a conservar totes les aromes varietals i fermentatives.

Vol.: 11,5%

PRESENTACIÓ

37,5 CL
75 cl
150 cl

Vi blanc de color or nou, lleuger en copa, net i brillant amb reflexos groc-verdós.

En nas, és de delicada intensitat aromàtica, fresc, ple de vida. Amb records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flor de camp, com la dent de lleó. Amb tocs a fruita cuinada, com a poma caramel·litzada.

En boca és agradable, de pas lleuger, amb l'acidesa emmascarada per la fruita. Amb un final agradable, on retrobem les aromes de fonoll i flor de camp.



Ideal per a acompanyar:

Aperitius i menjars informals. Formatges, amanides, frites i arrebossats, guisats de peix, pasta italiana.



@torelloviticultors



@TorelloViticult



@TorelloViticultors



Torelló Viticultors



Torelló Viticultors

www.torello.com