



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



Barcelona
Torelló
Viticultors

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 BRUT RESERVA 2016



Varietats: 44% xarel.lo, 37% macabeu, 12% chardonnay i 8% parellada, de la nostra finca ecològica de Can Martí.

Collita: 2016. La verema va estar marcada per la sequera, amb una primavera i inici de l'estiu molt secs i tan sols una tempesta de 25 litres per m², molt ben rebuda la tercera setmana de juliol. La falta de precipitacions general va comportar una menor producció, però un excel·lent estat sanitari de les vinyes, aspecte important per als cellers que elaborem vins i escumosos premium. La verema va començar l'11 d'agost i va finalitzar el 13 de setembre.

Elaboració: Cada varietat de raïm, collit 100% a mà i al punt òptim de maduració, es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació. Previ pas de tot el raïm per la taula de selecció, es realitza per separat el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor".

Comptem amb tecnologia Inertys, que protegeix el most de l'oxidació durant la fase del premsatge. Segona fermentació en ampolla.

Criança: Més de 36 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. Tipus brut, 4 gr/l sucre.

Vol: 11,5%

PRESENTACIÓ
75 cl

Color groc or nou, amb reflexos gris daurats. Net i transparent, amb formació de rosari constant.

En nas aporta aromes llaminers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita confitada de coca, brioix i llevat, sobre una subtil aroma mineral.

Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llamineres, gran estructura.

PREMIS I RECONeixEMENTS

Guia Peñín 2021: 91 pts

Guia Vins de Catalunya: 9,45 pts

Guia Gourmets: 93 pts (anyada '14)

La Semana Vitivinícola : 95 pts (anyada



@torelloviticultors



@TorelloViticult



@TorelloViticultors



Torelló Viticultors



Torelló Viticultors

www.torello.com