



Viticultores desde 1395
elaboradores desde 1951
100% Viña propia
100% Ecológico
100% Vendimia manual
Vinificación en la propiedad
Especializados en largas crianzas



Barcelona

Torelló

DO Penedès

Vino rosado, monovarietal, seco, aromático y complejo

TORELLÓ PETJADES 2020



Varietades: 100 % Merlot, de nuestras viñas ecológicas de la finca Can Martí.

Vendimia: 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 al transporte en cajas de 25 kg o pequeños remolques.

La vendimia se efectúa en cajas de 25 kilos, para mantener las uvas enteras hasta su llegada a la bodega, donde pasan por una rigurosa mesa de selección.

Elaboración: Se ha realizado una maceración pelicular durante 12 horas, para extraer el color y los aromas deseados. Prensado muy suave, en prensas neumáticas Inertys, en atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y de sus precursores.

Vol: 13,5%

PRESENTACIÓN

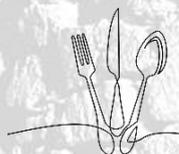
75 cl

150 cl

Vino de color cereza, de aspecto denso en copa, limpio, brillante, de reflejos color carmín, muy seductor y con personalidad.

En nariz, es de agradable intensidad aromática, limpia y compleja, con detalles que aportan fragancia. Se puede identificar una ensalada de frutos rojos frescos, con toques ácidos, vegetales de tallo de árbol frutal, aromas que dejan huella.

La entrada en boca es presente, con paso firme. La acidez juega un papel importante que aporta frescura y estructura. El equilibrio goloso de la fruta roja, la acidez de la fruta verde y la amargura del tallo, dan personalidad.



Ideal para acompañar:

Aperitivos, embutidos, platos especiados, pescados al horno.