

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 crianses

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 TRADICIONAL BRUT NATURE 2015



Varietats: 47% xarel·lo, 33% macabeu i 20% Parellada, de la nostra finca ecològica de Can Martí.

Collita: 2015. La verema estar marcada per un hivern on vam rebre una intensa nevada a principis de febrer, molt beneficiosa. La neu suposa una reserva d'aigua i el seu desglaç té un efecte irrigador molt favorable. Una primavera seca amb temperatures suaus va donar pas a un estiu molt calorós, especialment el mes de juliol i unes tímides pluges el mes d'agost. La verema es va iniciar el 9 d'agost amb la varietat Muscat i va finalitzar al setembre, amb la Parellada. Totes les varietats van presentar un estat sanitari perfecte i han donat lloc a vins tranquils i vins base per a Corpinnat d'excel·lent qualitat.

Elaboració: Cada varietat de raïm, collit 100% a mà, es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació, arribant els rams sencers i en perfectes condicions.

Es realitza per separat el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor". Aquest, amb una acurada vinificació i fermentació amb llevats salvatges propis, dona com a resultat excel·lents vins blancs. Hem incorporat a les nostres premses la tecnologia Inertys que protegeix el most de l'oxidació durant la fase del premsatge. Segona fermentació en ampolla.

Criança: Més de 50 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. Clarificat manual en pupitres, degorjat sense adició de sucres.

Vol: 11,5%

PRESENTACIONS
37,5 CL
75 CL
Magnum
Jeroboam

Color groc palla amb reflexos grocs, net, transparent. Amb bombolla fina i constant amb formació de rosari.

En nas destaca la fruita blanca, com la pera, sobre una nota ben marcada de brioxeria, flam de caramel, crema pastissera i fruita confitada.

Entrada en boca fresca i delicada. El seu pas és sec, amb presència d'herbes fresques que obren una finestra al camp, on destaquen les flors blanques. Amb notes de brioxeria i crema, fent un final de boca molt agradable.

PREMIS Y RECONeixEMENTS

Guia Peñín '21: 92 punts - 92 pts (Mg) - 93 pts (Jb)

Guia Gourmets 2021: 95 pts

Guia Vins de Catalunya '21: 9,70 pts

Robert Parker: 91+ pts (anyada '13)

James Suckling: 91 pts (anyada '13)

Guia Vins Gourmets '20: 94 pts (anyada '13)

Falstaff: 92 pts (anyada '13)

Miquel Hudin: 94 pts (anyada '13)



@torelloviticultors



@TorelloViticult



@TorelloViticultors



Torelló Viticultors



Torelló Viticultors

www.torello.com