

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



Todos los vinos y espumosos Corpinnat de Torelló tienen su origen en las viñas de Can Martí, de 135 hectareas, finca de la familia Torello desde 1395. Situada en Gelida, en el Alt Penedès.

Torelló elabora vinos espumosos Corpinnat de larga crianza, vinos tranquilos de la DO Penedès, Marc y aceite de oliva virgen extra.

CORPINNAT TORELLÓ TRADICIONAL BRUT NATURE 2015



Varietades: 47% xarel·lo, 33% macabeo y 20% parellada, de nuestra finca ecológica de Can Martí.

Cosecha: 2015. La vendimia 2015 estuvo marcada por un invierno en el que recibimos una intensa nevada a principios de febrero muy beneficiosa. La nieve supone una reserva de agua y su deshielo supone un efecto irrigador muy favorable. Una primavera seca con temperaturas suaves dio paso a un verano muy caluroso, especialmente el mes de julio y unas tímidas lluvias en el mes de agosto. La vendimia se inició el 9 de agosto con la variedad muscat y finalizó en septiembre con la arellada. Todas las variedades presentaron un estado sanitario perfecto y han dado lugar a vinos tranquilos y vino base para espumosos de excelente calidad.

Elaboración: Cada variedad de uva, cosechada 100 % a mano y en su punto óptimo de maduración, se transporta rápidamente hasta las prensas, para evitar su oxidación. Así los racimos llegan enteros y en perfectas condiciones.

Se realiza, por separado, un suave prensado de cada variedad. Se aprovecha sólo la primera prensada, el "mosto flor" que, con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias, da como resultado excelentes vinos. Contamos con tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado. Segunda fermentación en botella.

Crianza: Mínimo de 50 meses en botella. Cada año se realiza el *poignettage* (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Clarificado manual en pupitres, degüelle sin adición de azúcares.

Vol: 11,5%

PRESENTACIONES

37,5 cl
75 cl
Magnum
Jeroam

Color pajizo con reflejos amarillos, limpio, transparente. Con burbuja fina y constante con formación de rosario.

En nariz destaca la fruta blanca, como la pera, sobre una nota bien marcada de briochería, flan de caramelo, crema pastelera, fruta confitada.

Entrada en boca fresca y delicada. Su paso es seco, con presencia de hierbas frescas que abren una ventana al campo, donde destacan las flores blancas. Con notas de briochería y crema, haciendo un final de boca muy agradable.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Guía Peñín '21: 92 puntos - 92 pts (Mg) - 93 pts (Jb)

Guía Gourmets 2021: 95 pts

Guía Vinos de Catalunya '21: 9,70 pts

Robert Parker: 91+ pts (añada '13)

Guía Vinos Gourmets '20: 94 pts (añada '13)

James Suckling: 91 pts (añada '13)

Falstaff: 92 pts (añada '13)

Miquel Hudin: 94 pts (añada '13)



@torelloviticultors



@TorelloVicult



@TorelloVicultors



Torelló Viticultors



Torelló Viticultors

www.torello.com