



TORELLÓ

VITICULTORS

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances, defineixen els corpinnat de Torelló Viticultors. El·laboradors de vi escumós des de 1951.



Un corpinnat elaborat amb vi criat en barrica de 225 litres amb absoluta precisió.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ 225 BRUT NATURE 2017



CORPINNAT

LA FINCA CAN MARTÍ

La finca Can Martí pertany a la família Torelló des de l'any 1395 (s. XIV). Ocupa 135 hectàrees a Gelida (Alt Penedès - Barcelona). Els sòls són argilosos i calcaris, i es cultiven en ecològic 80 hectàrees de 11 varietats de raïm diferents. La verema es realitza manualment en caixes de 25kg, pallots de 200 kg o remolcs de 2500 kg.

LA COLLITA 2017

La verema es va iniciar el 2 d'agost amb les varietats Chardonnay i Pinot Noir, i va finalitzar el 26 d'agost, amb la Parellada. Collita marcada per la sequera i els episodis de calor extrema dels mesos de juliol i agost que, junt amb la sequera de l'any anterior, va contribuir a una menor producció. L'estat sanitari del raïm va ser excel·lent i la verema va transcórrer sense inclemències meteorològiques. Considerada una molt bona campanya que va donar i donarà com a resultat vins i escumosos de gran qualitat.

VARIETATS

45% Xarel·lo, 35% Macabeu i 20% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

EL·LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, passa per la taula de selecció i es fa un premsat suau de cada varietat. A les nostres premses disposem de la tecnologia Inertys que protegeix el most de la oxidació en el moment del premsat. Després de la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, el vi base passa per barrica de roure francès Allier de 225 litres -d'aquí el seu nom-. A l'hivern es realitza l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 48 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, degollament sense adició de sucres.

PRESENTACIONS

75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Escumós de color groc palla, net i transparent, amb bombolla fina que forma rosari constant. En nas aromes amables que recorden a flors fresques, flor de mel i romaní. Agradables notes làcties que recorden a la crema anglesa i al brioix caramel·litzat. Lleugeres notes torrades resultat de la criança en fusta que, en el seu conjunt, aporten una bona estructura. Complex i amb molts matisos, sensació de bombolla en boca molt agradable. Notes de brioixeria fina, torrats subtils i fruita.

RECONeixEMENTS

Parker'22	Peñin'23	Guía Goumets'22	Guía Vins Catalunya'22	Guía Semana Vitivinícola'22
93 punts	92 punts	93 punts	9,63 punts	97 punts