



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.



*L'escumós de llarga
criança ideal per a qualse-
vol ocasió i brindis.*



TORELLÓ

BRUT RESERVA 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

56% Xarel·lo, 21% Macabeu, 20% Parellada i 3% Chardonnay de la nostra finca de Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, 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. A l'hivern es realitza el cupatge de les diferents varietats, 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. És un Brut Nature sense addició de sucres. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

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, briox i llevat, sobre una subtil aroma mineral. Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llamineres, gran estructura.

RECONEIXEMENTS

Parker

Peñin'23

91 punts

91 punts