



TORELLÓ

VITICULTORS

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los corpinnat Torelló. Elaboradores de vino espumoso desde 1951.



El espumoso de larga crianza ideal para cualquier ocasión y brindis.



TORELLÓ SPECIAL EDITION COSTA BRAVA BRUT RESERVA 2017 CORPINNAT



LA FINCA CAN MARTÍ

La finca Can Martí pertenece a la familia Torelló desde 1395 (s. XIV) y ocupa 135 hectáreas en Gelida (Alt Penedès- Barcelona). Los suelos son arcillo-calcareos y se cultivan en ecológico 80 hectáreas de 11 variedades distintas. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 25 kg, pallots de 200 kg o pequeños remolques de 2500 kg.

LA COSECHA 2017

La vendimia se inició el 2 de agosto con las variedades Chardonnay y Pinot Noir, y terminó el 26 de agosto. Cosecha marcada por la sequía y los episodios de calor extrema de los meses de julio y agosto que, junto a la sequía del año anterior, contribuyó a una menor producción. El estado sanitario de la uva fue excelente y la vendimia transcurrió sin inclemencias meteorológicas. Considerada una muy buena campaña que dio y dará como resultado vinos y espumosos de gran calidad.

VARIETADES

56% Xarel·lo, 21% Macabeo, 20% Parellada i 3% Chardonnay de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza por separado un suave prensado de cada variedad. Contamos con la tecnología Inertys en nuestras prensas que protegen al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 48 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo oro nuevo, con reflejos gris dorados. Limpio y transparente, con formación de rosario constante. En nariz aporta aromas golosos y verdes, que llevan al campo, como la almendra, arcilla seca, la flor de margen y notas frescas de menta e hinojo, conjuntamente con fruta confitada de coca, brioche y levadura, sobre un sutil aroma mineral. Entrada en boca con nervio, frescura y un paso rápido. Gran estructura y en evolución notas de fruta madura de verano.

RECONOCIMIENTOS

Parker	Peñin'23
91 puntos	91 puntos