



# TORELLÓ

VITICULTORS

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



*Per els amants dels escumosos radicalment secs i sense addició de sucres.*

## TORELLÓ TRADICIONAL BRUT NATURE 2016



### 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 2016

La verema d'aquest any va venir marcada per la sequera. Una primavera i inici d'estiu molt secs, amb només una tempesta de 25 litres per m2, molt ben rebuda a la fi de juliol. La falta de precipitacions va comportar una menor producció, però un excel·lent estat sanitari del raïm, aspecte molt important per als cellers elaboradors de vins i espumosos d'alta qualitat. La verema va començar el 11 d'agost i va finalitzar el 13 de setembre.

#### VARIETATS

51% Xarel·lo, 32% Macabeu i 17% Parellada 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 60 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

37,5 cl., 75 cl., Magnum i Jeroboam.

#### NOTA DE TAST

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.

#### RECONEIXEMENTS

Decanter'22	Peñin'23	IWC'22	Parker
Medalla d'Or 95 punts	91 punts	Medalla de plata	92 punts

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE