



# 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, de molta llarga criança i rotundament sec.*



## GRAN TORELLÓ

BRUT NATURE 2015

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 2015

La verema 2015 va estar marcada per un hivern amb una intensa nevada a principis de febrer, molt beneficiosa. La neu suposa una reserva d'aigua i el seu desglaç suposa un efecte irrigador molt favorable. Una primavera seca amb temperatures suaus va donar pas a un estiu molt calorós, especialment el mes de juliol i unes tímides pluges el mes d'agost. La verema es va iniciar el 9 d'agost i va finalitzar al setembre. Les varietats van presentar un estat sanitari perfecte i van donar lloc a vins tranquils i va venir base per escumós Corpinnat d'excel·lent qualitat.

### VARIETATS

46% Xarel·lo, 36% Macabeu i 18% 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 en tap de suro natural.

### CRIANÇA

Mínim de 72 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., Magnum i Jeroboam.

### NOTA DE TAST

Color groc pallós i de reflexos daurats. Net i transparent, amb bombolla fina que forma rosari constant. En nas és net, elegant, de subtil complexitat, amb records de fruita blanca madura, flor de llimoner, flor de saüc i de mel. El conjunt de flors blanques destaca sobre uns subtils tocs de fruita seca, crema i torrats. En boca, sensacions fresques, desembocant cap a un final delicat de brioixeria i fruita blanca. Balsàmic i amb tocs lleugerament fumats.

### RECONEIXEMENTS

Parker'22

93 punts

Peñin'23

93 punts

Decanter'22

92 punts

Guia Vins Catalunya

9,70 punts