



TORELLÓ

VITICULTORS

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



*Un vi blanc jove, fresc i
afruitat.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ MALVAREL·LO

2022

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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 2022

La verema 2022 en la nostra finca de Can Martí, va començar el 4 d'agost, 5 dies abans de l'habitual, a causa de la sequera i la ràpida maduració de les varietats més primerenques, i va finalitzar el 14 de setembre. Des del final de la primavera i durant l'estiu, hem tingut 4 onades de calor molt fortes. A Torelló, les prop de 80 hectàrees de vinya ecològica, han sigut veremades, en part, quan encara era de nit. Una jornada de verema comença a les 4:30 h de la matinada i acaba a les 13.00 h. En aquest 2022 hem tingut, entre un 20% i un 30% menys de producció de raïm -segons la varietat- respecte a l'any passat, a causa de la intensa sequera. Ara bé, l'estat sanitari del raïm ha sigut impecable, junt amb una acidesa equilibrada, ens ha permès elaborar vins tranquils i escumosos de gran qualitat.

VARIETATS

65% Xarel·lo i 35% Malvasia de la nostra Finca Can Martí.

EL·LABORACIÓ

Les dues varietats comparteixen un cicle vegetatiu similar. el que permet veremar-les el mateix dia i premsar-les juntes. Utilitzem tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable durant 20 dies, a baixa temperatura per conservar tots els àromes de les varietats i de la fermentació.

PRESENTACIONS

75 cl. i Magnum.

NOTA DE TAST

Groc pallós brillant, amb reflexos daurats. En nas és suggeridor, amb aromes afruitades i dolces, de mel. Notes florals, delicades, però amb intensitat. Plenitud fruitera amb una bona dosi de fruita d'os, notes exòtiques d'albercoc, préssec, pruna i pera d'aigua. En boca és molt afruitat, apareix la fruita blanca, fruita d'os. Frescor cítric, bona acidesa. És un vi molt agradable i saborós.