



# TORELLÓ

VITICULTORS

*Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual y vinificación en la propiedad definen a los vinos Torelló. Elaboradores de vino desde 1951.*



*Un vino blanco joven, fresco y afrutado.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ MALVAREL·LO

2022

PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



### 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 2022

La vendimia 2022 en nuestra Finca Can Martí comenzó el 4 agosto, 5 días antes de lo habitual debido a la sequía y a la rápida maduración de las variedades más tempranas y, finalizó el 14 de septiembre. Desde el final de la primavera y durante el verano, hemos tenido 4 severas olas de calor. En Torelló, las cerca de 80 hectáreas de viñedo ecológico de la Finca Can Martí son vendimiadas, en parte, cuando aún es de noche. Una jornada de vendimia empieza a las 4.30h de la madrugada y termina a las 13h. En 2022 hemos tenido entre un 20 y un 30% menos de producción de uva -según la variedad- respecto al año anterior debido a la intensa sequía, ahora bien, el estado sanitario de la uva ha sido impecable, junto a una acidez equilibrada, nos ha permitido elaborar vinos tranquilos y espumosos de gran calidad.

### VARIEDADES

65% Xarel·lo y 35% Malvasia de nuestra Finca Can Martí.

### ELABORACIÓN

Las dos variedades comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, a baja temperatura para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

### PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

### NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados. En nariz es sugerente, con aromas afrutados y dulces, amielados. Notas florales, delicadas, pero con intensidad. Plenitud frutal con una buena dosis de fruta de hueso, notas exóticas de albaricoque, melocotón, ciruela y pera de agua. En boca es muy frutal, aparece la fruta blanca, fruta de hueso. Frescura cítrica, buena acidez. Es un vino muy agradable y sabroso.