



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 MAS DE LA TORREVELLA

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

100% Chardonnay de la nostra Finca Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, en les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció del premsatge (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Utilitzem tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

Color groc verdós molt net. Aroma intensa de fruita tropical i exòtica madura, on en evolució apareixen notes cítriques. En boca té una entrada agradable, bona acidesa. És carnós i amb notes llamineres. Es confirmen les notes de fruita tropical delicades i apareixen de fruita blanca madura.

RECONeixEMENTS

Guía Gourmets'23 Guía Vivir el Vino'23

90 punts

92 punts