

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

TORELLÓ ROSA D'ABRIL

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

54% Macabeu, 23% Malvasía y 23% Syrah de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Las tres variedades de uva comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Toda la uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado "Mosto Flor"), el de mayor calidad. Contamos con Tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante esta fase. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Presenta un color rosa pálido con tonalidades ámbar, limpio y brillante. En nariz, aroma delicado, persistente y con sensación golosa. Con ligeros toques que recuerdan la fruta roja acabada de cosechar. Rico y fresco. Ligeros recuerdos tropicales de lichi y mango. Fondo floral de primavera del mes de abril. En boca tiene una entrada amable, fresco y con paso seco. En continuidad con la parte olfativa, fresco y equilibrado, buena acidez, largo. Agradable y elegante.



*Un vino rosado joven,
fresco y aromático.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE