

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, elegant i complex.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ 50 LLIURES

2021

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 2021

La verema va començar el 10 d'agost i va finalitzar el 10 de setembre. 2021 és un any que es caracteritza per la baixa pluviometria (un 50% menys de pluges que habitualment), un juliol de temperatures suaus i un agost amb pics de calor de 40 °C. Collita amb fruits més petits, però de gran potencial aromàtic i bona acidesa. El resultat, vins base Corpinnat amb molt bon equilibri entre acidesa i grau alcohòlic, ideal per a escumosos de llarga criança i vins Penedès molt aromàtics i equilibrats. Una molt bona anyada. El raïm es recol·lecta a mà i es transporta en petits tractors, o en caixes de 25kg, amb la major rapidesa fins al celler. Així, arriba en menys de 15 minuts a la zona de premsatge, evitant la seva oxidació.

VARIETATS

100% Xarel·lo de la nostra Finca Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm passa per la taula de selecció i posteriorment es premsa, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase. En la seva elaboració aquest vi passa per cinc recipients diferents, abans de ser embotellat: àmfora, damajoana, ou de ciment, dipòsit d'acer inoxidable i barriques de roure i acàcia. Aquests doten al vi de tot un conjunt de matisos aromàtics i gustatius que el fan molt especial i amb vocació de maduració en ampolla.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST - LUÍS GUTIÉRREZ - ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE

El 50 Lliures 2021 és un Xarel·lo amb aromes a balsàmic i notes de llorer. És versàtil, amb elegància i complexitat. Es tracta d'un cupatge de vins fermentats i envellits en diferents envasos: acer inoxidable, roure, àmfores, damajoana i ou de formigó. Tots aquests recipients li donen complexitat i profunditat. És equilibrat i té un paladar suau amb sabors picants, amb personalitat. Ara és accessible, però pot guanyar certa complexitat en ampolla. Es van elaborar 9.000 ampolles.

RECONeixEMENTS

Paker'22	Gourmets'23	Guía Vivir el Vino'23	Guía Semana Vitiviníco- la'22	Guía de Vins de Catalun- ya'23
92 punts	93 punts	93 punts	92 punts	9,34 punts