



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 elegante y complejo.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ 50 LLIURES

2021

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 2021

La vendimia empezó el 10 de agosto y finalizó el 10 de septiembre. 2021 es un año que se caracteriza por la baja pluviometría (un 50% menos de lluvias que habitualmente), un julio de temperaturas suaves y un agosto con picos de calor de 40 °C. Cosecha con frutos más pequeños, pero de gran potencial aromático y buena acidez. El resultado, vinos base Corpinnat con muy buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico, ideal para espumosos de larga crianza y vinos Penedès muy aromáticos y equilibrados. Una muy buena añada.

VARIEDADES

100% Xarel·lo de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se prensa, 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. En su elaboración este vino pasa por cinco recipientes diferentes, antes de ser embotellado: ánfora, damajuana, huevo de cemento, depósito de acero inoxidable y barricas de roble y acacia. Estos dotan al vino de todo un conjunto de matices aromáticos y gustativos que lo hacen muy especial y con vocación de maduración en botella.

PRESENTACIONES

75 cl.

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

El 50 Lliures 2021 es un Xarel·lo con aromes a balsámico y notas de laurel. Es versátil, con elegancia y complejidad. Se trata de un ensamblaje de vinos fermentados y criados en diferentes recipientes: acero inoxidable, roble, ánforas, damajuana y huevo de hormigón. Todos estos recipientes le dan complejidad y profundidad. Es equilibrado y tiene un paladar suave con sabores picantes, con personalidad. Ahora es accesible, pero puede ganar cierta complejidad en botella. Se elaboraron 9000 botellas.

RECONOCIMIENTOS

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