



TORELLÓ

VITICULTORS

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances, defineixen els corpinat de Torelló Viticultors. El-laboradors de vi escumós des de 1951.



Ret homenatge a Francesc Torelló Casanovas, qui, l'any 1951, va elaborar el nostre primer escumós.



TORELLÓ COLLECTION

BRUT NATURE 2011

CORPINAT

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 2011

La verema es va avançar. El mes de juliol va ser plujós i la primera quinzena d'agost va ser molt calorosa, això va accelerar la maduració. Els vins base resultants es van presentar molt afruitats i amb un perfecte equilibri entre acidesa i grau alcohòlic, amb cos i estructura i unes condicions fantàstiques per elaborar els nostres escumosos de llarga criança.

VARIETATS

48% Xarel·lo, 30% Macabeu i 22% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un premsat suau de cada varietat. A les nostres premses disposem de la tecnologia Inertys que protegeix el most de la oxidació en el moment del premsat. A l'hivern es realitza el cupatge de les diferents varietats, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 10 anys en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. És un Brut Nature sense addició de sucres. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl. i Magnum.

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

El limitat Collection 2011 es va elaborar amb el cupatge tradicional de les tres varietats de raïm (Xarel·lo, Macabeu i Parellada) i una llarga criança en ampolla de més de 10 anys, temps durant el qual, el vi va desenvolupar molta complexitat aromàtica, molta ametlla (torrada i verda), notes fustes, de massa de pa i brioix, amb una textura de vellut i amb bombolles petites i de gran finesa. Aquesta és la tercera anyada d'aquest vi. Vaig tastar un màgnum, només 56 ampolles produïdes en aquest format, i el vaig trobar molt millor que l'ampolla convencional! Súper sec, amb una mineralitat calcària que et fa salivar. Pot, encara, evolucionar molt millor en ampolla. Només s'han elaborat 809 ampolles i 58 magnums.

NOTA DE TAST - DECANTER WORLD WINE AWARDS

Aquest és un vi preciós, ample i complex, que ho té tot: cera d'abella, pell de llimona i poma, iogurt, mel, lligabosc, brioix i tocs de mango i mandarina. L'acidesa marcada i equilibrada impulsa un final deliciós i energètic amb notes de strudel de poma. Un gran exemple d'un escumós excepcional.

RECONeixEMENTS

Decanter'22	Parker'22	Peñin'23	Guia Vins Catalunya'23	Guia Semana Vitivinícola'22	Guia Gourmets'23
97 punts. Medalla platí.	96 punts	95 punts. Vi de podi.	9,76 punts.	98 punts	97 punts

www.torello.com