



TORELLÓ

VITICULTORS

Vñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los corpinnat Torelló. Elaboradores de vino espumoso desde 1951.



Rinde homenaje a Francesc Torelló Casanovas, quien en 1951 elabora nuestro primer espumoso.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ COLLECTION

BRUT NATURE 2011

CORPINNAT

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 2011

Ese año la vendimia se adelantó. El mes de Julio fue lluvioso y una primera quincena de agosto con calor intenso adelanta la maduración. Los vinos base resultantes se presentan muy afrutados y con un perfecto equilibrio entre acidez y grado alcohólico, vinos con cuerpo y estructura, condiciones fantásticas para elaborar nuestros espumosos de larga crianza.

VARIETADES

48% Xarel·lo, 30% Macabeo i 22% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza por separado un suave prensado de cada variedad. Contamos con la tecnología Inertys en nuestras prensas que protegen al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRianza

Mínimo de 10 años en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl. and 1,5 l. Magnum.

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

El limitado Collection 2011 se elaboró con el ensamblaje tradicional de las tres variedades de uva (Xarel·lo, Macabeo y Parellada) y una larga crianza en botella de más de 10 años, tiempo en que, el vino desarrolló mucha complejidad aromática, mucha almendra tostada y verde, notas ahumadas, de masa de pan y bollería, con una textura de terciopelo y burbujas pequeñas y de gran finura. Ésta es la tercera añada de este vino. Caté un magnum, sólo se han elaborado 56 botellas con este formato, y ¡lo encontré mucho mejor que la botella convencional! Súper seco, con una mineralidad calcaría que hace salivar. Puede, aún, evolucionar mucho más en botella. Sólo se han elaborado 809 botellas y 58 magnums.

NOTA DE CATA DECANTER WORLD WINE AWARDS

Éste es un vino precioso, amplio y complejo, que lo tiene todo: cera de abeja, piel de limón y manzana, yogurt, miel, madreSelva, bollería y toques de mango y mandarina. La acidez marcada y equilibrada impulsa un final delicioso y energético con notas de strudel de manzana. Un gran ejemplo de un espumoso excepcional.

RECONOCIMIENTOS

Decanter'22	Parker'22	Peñin'23	Guia Vins Catalunya'23	Guia Semana Vitivinícola'22	Guia Gourmets'23
97 puntos. Medalla platino.	96 puntos.	95 puntos. Vino de podium.	9,76 puntos.	98 puntos.	97 puntos

www.torello.com