



# TORELLÓ

VITICULTORS

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



## TORELLÓ PÀL·LID

BRUT 2020

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 2020

La vendimia empezó el sábado 8 de agosto y finalizó el 4 de septiembre. 2020 fue un año muy lluvioso, entre octubre y mayo, en cambio el verano fue muy seco - no llovió ni un solo día -. En 2020 tuvimos una menor cantidad de uva y hubo que prestar mucha atención al ciclo vegetativo y al proceso de vendimia, pero la uva resultó de buena calidad.

### VARIEDADES

73% Macabeu y 27% Pinot Noir de nuestra Finca Can Martí.

### ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza un suave prensado de las dos variedades.. 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 embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

### CRIANZA

Mínimo de 18 meses en botella. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

### PRESENTACIONES

37,5 cl., 75 cl., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

### NOTA DE CATA

Seductor color rosa nácar, limpio, transparente y de reflejos rosados. De burbuja discreta, fina y constante. En nariz es fresco, de sensación golosa, con notas dulces de fruta roja y joven, como la fresa y la frambuesa. La entrada en boca es golosa, de paso seco y firme, con presencia de tanino que recuerda a las semillas de la fresa. Equilibrada acidez.

*Un corpinnat rosado pálido, muy fresco, elegante y con aromas a frutillos rojos.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE