



# TORELLÓ

VITICULTORS

*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 jove, fresc i afruitat.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

2022

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 2022

La verema 2022 en la nostra finca de Can Martí, va començar el 4 d'agost, 5 dies abans de l'habitual, a causa de la sequera i la ràpida maduració de les varietats més primerenques, i va finalitzar el 14 de setembre. Des del final de la primavera i durant l'estiu, hem tingut 4 onades de calor molt fortes. A Torelló, les prop de 80 hectàrees de vinya ecològica, han sigut veremades, en part, quan encara era de nit. Una jornada de verema comença a les 4:30 h de la matinada i acaba a les 13.00 h. En aquest 2022 hem tingut, entre un 20% i un 30% menys de producció de raïm -segons la varietat- respecte a l'any passat, a causa de la intensa sequera. Ara bé, l'estat sanitari del raïm ha sigut impecable, junt amb una acidesa equilibrada, ens ha permès elaborar vins tranquils i escumosos de gran qualitat.

### VARIETATS

44% Xarel·lo, 29% Moscatell, 17% Macabeu i 10% Parellada de la nostra Finca Can Martí.

### EL LABORACIÓ

Tot el raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, 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. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable, a baixa temperatura, per a conservar totes les aromes varietals i fermentatives.

### PRESENTACIONS

37,5cl, 75 cl. i Magnum.

### NOTA DE TAST

Vi blanc de color or nou, lleuger en copa, net i brillant amb reflexos groc-verdós. En nas, és de delicada intensitat aromàtica, fresc, ple de vida. Amb records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flor de camp, com la dent de lleó. Amb tocs a fruita cuinada, com a poma caramel·litzada. En boca és agradable, de pas lleuger, amb l'acidesa emmascarada per la fruita. Amb un final agradable, on retrobem les aromes de fonoll i flor de camp.