



TORELLÓ

VITICULTORS

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual y vinificación en la propiedad definen a los vinos Torelló. Elaboradores de vino desde 1951.

GRAN CRISALYS

2020

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 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

56% Chardonnay i 44% Xarel·lo de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se realiza el prensado, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada, el "mosto flor". Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado.

PRESENTACIONES

75 cl. i Magnum.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color oro viejo, reflejos verdes dorados, limpio y transparente, con una densidad media en copa. En nariz desprende fragancia limpia, de flores blancas y fruta de vid madura sobre un penetrante aroma mineral. En boca es envolvente, de paso firme y equilibrado, con las notas que recuerdan a la manzana Granny Smith y un untuoso recuerdo de bollería con un final vegetal. Es un vino redondo de paso complejo y amigable.

RECONOCIMIENTOS

Parker

Peñin'23

Guía Vivir el Vino'23

90 puntos

91 puntos

93 puntos



Un vino blanco de crianza complejo y estructurado.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE