



# TORELLÓ

VITICULTORS

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



*Un corpinnat fresc, amb un perfil aromàtic molt peculiar.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ FRESH

BRUT RESERVA 2017

CORPINNAT



### 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 2017

La verema es va iniciar el 2 d'agost i va finalitzar el 26 d'agost. Collita marcada per la sequera i els episodis de calor extrema dels mesos de juliol i agost que, junt amb la sequera de l'any anterior, va contribuir a una menor producció. L'estat sanitari del raïm va ser excel·lent i la verema va transcórrer sense inclemències meteorològiques. Considerada una molt bona campanya que va donar i donarà com a resultat vins i escumosos de gran qualitat.

### VARIETATS

48% Parellada, 29% Malvasia, 19% Macabeu i 4% Xarel·lo.

### 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 18 mesos 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. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

### PRESENTACIONS

75 cl..

### NOTA DE TAST

De color groc pàl·lid, net, brillant, amb rivet daurat. Bombolla fina i persistent, amb despreniment constant, Fresc, amb un perfil aromàtic molt peculiar, en el que destaquen notes florals i fruitals. En nas és fresc (twist de llimona) i inicialment presenta notes florals - rosa blanca - i de fruites exòtiques - mango, maracujà - molt peculiars de la varietat malvasia. En boca es confirma la frescor, ressalten les notes almivarades i de fruita tropical. Carbònic ben integrat, bona acidesa i equilibri.