



# 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.*



*Un corpinnat fresco, con un perfil aromático muy peculiar.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ FRESH

BRUT RESERVA 2017

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 2017

La vendimia se inició el 2 de agosto y terminó el 26 de agosto. Cosecha marcada por la sequía y los episodios de calor extrema de los meses de julio y agosto que, junto a la sequía del año anterior, contribuyó a una menor producción. El estado sanitario de la uva fue excelente y la vendimia transcurrió sin inclemencias meteorológicas. Considerada una muy buena campaña que dio y dará como resultado vinos y espumosos de gran calidad. donarà com a resultat vins i escumosos de gran qualitat.

### VARIEDADES

48% Parellada, 29% Malvasia, 19% Macabeo i 4% Xarel·lo. 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 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 18 meses 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. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

### PRESENTACIONES

75 cl.

### NOTA DE CATA

De color amarillo pálido, limpio y brillante, con ribete dorado. Burbuja fina y persistente, con desprendimiento constante. Fresco, con un perfil aromático muy peculiar, en el que destacan notas florales y frutales. En nariz es fresco (twist de limón), e inicialmente presenta notas florales (rosa blanca) y de frutas exóticas (mango, maracuyá) muy peculiares de la variedad Malvasia. En boca se confirma la frescura, resaltan las notas almibaradas y de fruta tropical. Carbónico bien integrado, buena acidez y equilibrado.