



# 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 i seductor que resulta ideal com a aperitiu o entre hores.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ ROSÉ BRUT RESERVA 2020 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 2020

La verema va començar el dissabte 8 d'agost i va finalitzar el 4 de setembre. 2020 va ser un any molt plujós, entre octubre i maig, en canvi l'estiu va ser molt sec - no va ploure ni un sol dia -. El 2020 vam tenir una menor quantitat de raïm i es va haver de parar molta atenció al cicle vegetatiu i al procés de verema, però el raïm va resultar de bona qualitat. Això ho aconseguim gràcies a la verema manual.

### VARIETATS

Pinot Noir de la nostra Finca Can Martí.

### 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

37,5 cl., 75 cl., Magnum i Jeroboam.

### NOTA DE TAST

Escumós rosat amb reflexos ataronjats. Net, transparent i de bombolla constant. En nas és net, d'agradable record a fruita vermella, com la maduixa i de fruita morada, com el casis. Amb tocs balsàmics frescos de menta i flors de jardí, com el clau o el crisantem. En boca és de pas ferm, on el pessigolleig de la bombolla va de la mà amb l'acidesa llaminera. Sensació de frescor i dolçor ben equilibrats, aportant complexitat i personalitat.