

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual i vinificació a la propietat defineixen els vins de Torelló Viticultors. El·laboradors de vi des de 1951.



Xarel·lo de verema tardana de la nostra finca. Verema manual.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

VITTIOS XAREL·LO

2018

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 2018

La verema es va iniciar el 13 d'agost i va finalitzar el 27 de setembre, amb alguna interrupció, degut a les tempestes i a l'espera de la maduració d'algunes varietats. 2018 serà recordat com l'any amb més pluja de la nostra memòria, el que va portar a un retard de la verema de 10 dies respecte l'any anterior. Es van detectar petits focus de mildiu però, al veremar a mà, el raïm va ser preseleccionat a la vinya, afectant només a la producció, però no a la qualitat. Els vins de la collita, complexa climatològicament, es van caracteritzar per un sorprenent equilibri entre l'acidesa i el grau alcohòlic, aspecte essencial per als escumosos de llarga criança com els nostres.

VARIETATS

Xarel·lo de la nostra Finca Can Martí.

EL·LABORACIÓ

Vi dolç de verema tardana. La verema es va realitzar a l'octubre, moment en què el raïm van aconseguir els 17^o probables de sucre - Només es van triar els raïms que van adquirir el grau de deshidratació desitjat-. El premsatge va ser directe, sense desrapar i de manera manual. El most obtingut va fermentar en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (16 °C) durant dues setmanes. Quan es van aconseguir els 12 graus alcohòlics i 40 g/l de sucres, es paralitza la fermentació amb fred. Una vegada aclarit i estabilitzat es procedeix al seu embotellat.

PRESENTACIONS

50 cl.

NOTA DE TAST

Vi de color groc, brillant i molt glicèric. En nas es mostra intens i complex, amb notes de fruita blanca, cítrics i aromes florals. L'entrada en boca és sedosa amb notes d'albercoc i mel. Té bona acidesa i ofereix gran persistència en boca.