



TORELLÓ

VITICULTORS

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



*Xarel·lo sobremadurado
de nuestra finca. Vendimia
manual.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

VITTIOS XAREL·LO

2018

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 2018

La vendimia se inició el 13 de agosto y finalizó el 27 de septiembre, con alguna interrupción a causa de las tormentas. 2018 fue el año con más lluvia en los últimos 20 años, cosa que llevó también un retraso de la vendimia de 10 días, respecto el año anterior. Los vinos de esta cosecha se caracterizan por un sorprendente equilibrio entre acidez y grado alcohólico.

VARIEDADES

Xarel·lo de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Vino dulce de vendimia tardía. La vendimia se realizó en octubre, momento en que las uvas alcanzaron los 17^o probables de azúcar - Sólo se escogieron los racimos que adquirieron el grado de deshidratación deseado-. El prensado fue directo, sin despallillar y de forma manual. El mosto obtenido fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16°C) durante dos semanas. Cuando se alcanzaron los 12 grados alcohólicos y 40 g/l de azúcares, se paraliza la fermentación con frío. Una vez clarificado y estabilizado se procede a su embotellado.

PRESENTACIONES

50 cl.

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo, brillante y muy glicérico. En nariz se muestra intenso y complejo, con notas de fruta blanca, cítricos y aromas florales. La entrada en boca es sedosa con notas de albaricoque y miel. Tiene buena acidez y ofrece gran persistencia en boca.