



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.



TORELLÓ TRADICIONAL

BRUT NATURE 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

45% Xarel·lo, 35% Macabeu i 20% Parellada de la nostra finca de 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 60 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. És un Brut Nature sense addició de sucres. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

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

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos grocs, net, transparent. Amb bombolla fina i constant amb formació de rosari. En nas destaca la fruita blanca, com la pera, sobre una nota ben marcada de brioxeria, flam de caramel, crema pastissera i fruita confitada. Entrada en boca fresca i delicada. El seu pas és sec, amb presència d'herbes fresques que obren una finestra al camp, on destaquen les flors blanques. Amb notes de brioxeria i crema, fent un final de boca molt agradable.

RECONeixEMENTS

Decanter'22

Peñin'24

IWC'22

Parker'22

James Suckling'93

Medalla d'Or 95 punts

91 punts

Medalla de plata

92 punts

91 punts

Per els amants dels escumosos radicalment secs i sense addició de sucres.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

www.torello.com