



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Un vino blanco elegante y complejo.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ 50 LLIURES

2022

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 2022

La vendimia 2022 en nuestra Finca Can Martí comenzó el 4 agosto, 5 días antes de lo habitual debido a la sequía y a la rápida maduración de las variedades más tempranas y, finalizó el 14 de septiembre. Desde el final de la primavera y durante el verano, hemos tenido 4 severas olas de calor. En Torelló, las cerca de 80 hectáreas de viñedo ecológico de la Finca Can Martí son vendimiadas, en parte, cuando aún es de noche. Una jornada de vendimia empieza a las 4.30h de la madrugada y termina a las 13h. En 2022 hemos tenido entre un 20 y un 30% menos de producción de uva -según la variedad- respecto al año anterior debido a la intensa sequía, ahora bien, el estado sanitario de la uva ha sido impecable, junto a una acidez equilibrada, nos ha permitido elaborar vinos tranquilos y espumosos de gran calidad.

VARIEDADES

100% Xarel·lo de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se prensa, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado “mosto flor”), el de mayor calidad. Contamos con tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante esta fase. En su elaboración este vino pasa por cinco recipientes diferentes, antes de ser embotellado: ánfora, damajuana, huevo de cemento, depósito de acero inoxidable y barricas de roble y acacia. Estos dotan al vino de todo un conjunto de matices aromáticos y gustativos que lo hacen muy especial y con vocación de maduración en botella.

PRESENTACIONES

75 cl. y Magnum 1,5 l

NOTA DE CATA

Vino limpio y brillante de color amarillo con matices de oro nuevo y reflejos verdes. En nariz es intenso y complejo. Aparecen notas de fruta de hueso madura y florales, como el hinojo y la manzanilla, propias de la variedad. También, debido al paso del vino por varios recipientes de diferentes texturas, aparecen notas terrosas, de tostados y vainillas. En boca es untuoso, sedoso, con buena acidez que le da frescura. Se nota la frescura del inoxidable, la mineralidad del huevo de cemento, la cremosidad de la barrica, la terrosidad del ánfora y la reducción de la damajuana. Se confirman, también en boca, las notas de fruta madura como el albaricoque. Es un vino muy mediterráneo.