



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 rosado seco, aromático y complejo.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ PETJADES

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% Merlot de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Se ha realizado una maceración pelicular durante 12 horas, para extraer el color y los aromas deseados. Prensado muy suave, en prensas neumáticas Inertys, en atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y de sus precursores. La clarificación del mosto se realizó de forma estática y durante 24 horas en depósitos de hormigón y sin adición de ningún producto químico.

PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Vino de color cereza, de aspecto denso en copa, limpio, brillante, de reflejos color carmín, muy seductor y con personalidad. En nariz, es de agradable intensidad aromática, limpia y compleja, con detalles que aportan fragancia. Se puede identificar una ensalada de frutos rojos frescos, con toques ácidos, vegetales de tallo de árbol frutal, aromas que dejan huella. La entrada en boca es presente, con paso firme. La acidez juega un papel importante que aporta frescura y estructura. El equilibrio goloso de la fruta roja, la acidez de la fruta verde y la amargura del tallo, dan personalidad.