

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



*Un vi negre de criaça,
potent i estructurat.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

RAIMONDA

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.

VARIETATS

80% Cabernet Sauvignon i 20% Merlot de la nostra Finca Can Martí.

EL·LABORACIÓ

Fermentació del vi en tancs d'acer inoxidable, remuntats tres cops al dia. En l'elaboració del Raimonda només s'utilitza el vi flor. Posteriorment la fermentació malolàctica té lloc en dipòsits de formigó. Després de realitzar el cupatge de les dues varietats, té lloc la criaça en barriques de roure francès (Allier i Vosges) i americà, durant 12 mesos. Embotellat i criaça de 2 anys.

PRESENTACIONS

75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Vi negre intens, de color pruna i rivet morat, net i dens en copa. En nas té aromes profundes, en un ventall aromàtic de fruites negres, com a morens, nabius, grosella negra, acompanyades d'un agradable perfum a romani. Amb subtils espècies com la vainilla i la canyella, barrejada amb unes tímides notes làctiques. En boca, l'entrada és amable. El seu pas delicat de taní polit, deixa entreveure una acidesa encara present, que va de la mà d'unes notes herbàcies finals. Aquestes obren de nou el ventall aromàtic de les fruites negres, acompanyades de tocs balsàmics i de la criaça, que aporta records a tabac.