

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



*Un vino tinto de crianza,
potente y estructurado.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

RAIMONDA

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 debido a las tormentas y a la espera de maduración de alguna variedad. 2018 será recordado como el año con más lluvia de nuestro recuerdo, lo que llevó a un retraso de la vendimia de 10 días con respecto al año anterior. Fueron detectados pequeños focos de mildiu pero, al vendimiarse a mano, la uva fue preseleccionada en la viña, afectando sólo a la producción pero no a la calidad. Los vinos de la cosecha, compleja climatológicamente, se caracterizaron por un sorprendente equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico.

VARIEDADES

80% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Fermentación del vino en tanques de acero inoxidable, remontados tres veces al día. En la elaboración del Raimonda se utiliza únicamente el vino flor o sangrado. Posteriormente la fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de hormigón. Tras realizar el coupage de las dos variedades, tiene lugar la crianza del vino, en barricas de roble francés (allier y vosgues) y americano, durante 12 meses. Embotellado y crianza de dos años.

PRESENTACIONES

75 cl., 1,5 l. Magnum y 3l. Jeroboam.

NOTA DE CATA

Vino tinto intenso, de color ciruela y ribete morado, limpio y denso en copa. En nariz tiene aromas profundos, en un abanico aromático de frutas negras, como moras, arándanos, grosella negra, acompañadas de un agradable perfume a romero. Con sutiles especies como la vainilla y la canela, mezclada con unas tímidas notas lácteas. En boca, la entrada es amable. Su paso delicado de tanino pulido, deja entrever una acidez todavía presente, que va de la mano de unas notas herbáceas finales. Éstas abren de nuevo el abanico aromático de las frutas negras, acompañadas de toques balsámicos y de la crianza, que aporta recuerdos a tabaco.