

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 2 ANYADES MICROVINIFICACIÓ

BRUT NATURE 2018-2019

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 2018-2019

Les anyades 2018 i 2019 són ben diferents. **2018** es recorda com un any plujós, a les quatre estacions de l'any, que va portar un retard de la verema de 10 dies respecte a els últims anys i on les precipitacions a la finca van ser de 822 litres per m2. **2019** és i serà recordat "com un dels millors dels últims anys" en paraules de Paco de la Rosa i Torelló. Va ser, en general un any sec, amb dues onades de calor molt intenses a l'estiu i unes pluges a finals de juliol, a l'agost, i principis de setembre que van ser molt ben rebudes a la finca.

VARIETATS

60% anyada 2018 i 40% anyada 2019. 43% Xarel·lo, 31% Macabeu i 26% 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 42 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

75 cl.

NOTA DE TAST

Net, presenta un color groc daurat d'intensitat mitjana, bombolla molt fina i despreniment constant. En nas és intens i complex, en un primer atac presenta uns aromes de fruita blanca madura com la pera i cítrics com l'aranja. Posteriorment apareixen notes torrades procedents de la llarga criança. En boca és sec, estructurat i molt equilibrat, amb bona acidesa, destaquen fines i elegants notes amargues que es barregen amb notes d'herbes mediterrànies tant característiques de la finca Can Martí.

RECONeixEMENTS

Peñin'24

91 punts



És una microvinificació que expressa la voluntat del celler d'experimentar en diferents formes d'elaboració d'un vi escumós.

