TORELLÓ
VITICULTORS

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

Es una microvinificación que expresa la voluntad de la bodega de experimentar con diferentes formas de elaborar un vino espumoso.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ 2 AÑADAS MICROVINIFICACIÓN
BRUT NATURE 2018-2019
CORPINNAT

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 2018-2019

Las añadas 2018 y 2019 son muy diferentes. **2018** se recuerda como un año lluvioso durante las cuatro estaciones del año, que llevó a retrasar la vendimia de 10 días respecto a los últimos años. **2019** será recordado "como uno de los mejores de los últimos años" en palabras de Paco de la Rosa Torelló. Fue, en general un año seco, con dos olas de calor muy intensas en verano y unas lluvias a finales de julio, en agosto y a principios de septiembre que fueron muy bien recibidas en la finca.

VARIEDADES

60% añada 2018 y 40% añada 2019. 43% Xarel·lo, 31% Macabeo i 26% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza por separado un suave prensado de cada variedad. Contamos con la tecnología Inertys en nuestras prensas que protegen al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 42 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Visualmente limpio, presenta un color amarillo dorado de intensidad mediana, burbuja muy fina y desprendimiento constante. En nariz es intenso y complejo, en un primer ataque presenta unos aromas de fruta blanca madura como la pera, y cítricos como el pomelo. Posteriormente aparecen notas tostadas procedentes de la larga crianza. Seco, estructurado y muy equilibrado, con buena acidez, destacan finas y elegantes notas amargas que se mezclan con notas de hierbas mediterráneas tan características de la finca Can Martí.

RECONOCIMIENTOS

Peñin'24

91 puntos