



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 blanco joven, fresco y afrutado.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ MALVAREL·LO

2023

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 2023

La vendimia en nuestra finca Can Martí empezó la madrugada del 8 de agosto, 5 días más tarde que el año anterior debido a las suaves temperaturas de mayo y junio, que han llevado a una maduración más lenta de la uva y, finalizó el 9 de septiembre. La vendimia 2023 será recordada por una sequía extrema y por mucha vigilancia en el viñedo. Los litros recogidos entre el final de la vendimia 2022 y septiembre 2023 son 387 litros por m2, muy inferior a la media de 550 litros. Existía una preocupación de que la sequía pudiese afectar a la calidad, pero los vinos resultantes de la cosecha son excelentes, tanto para los vinos base corpinnat como para los vinos tranquilos.

VARIETADES

65% Xarel·lo y 35% Malvasia de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Las dos variedades comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, a baja temperatura para conservar todos los aromas varietales y fermentativos

PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados. En nariz es sugerente, con aromas afrutados y dulces, amielados. Notas florales, delicadas, pero con intensidad. Plenitud frutal con una buena dosis de fruta de hueso, notas exóticas de albaricoque, melocotón, ciruela y pera de agua. En boca es muy frutal, aparece la fruta blanca, fruta de hueso. Frescura cítrica, buena acidez. Es un vino muy agradable y sabroso.