

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



TORELLÓ MAS DE LA TORREVELLA

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.

VARIEDADES

100% Chardonnay de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se realiza el prensado, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada, el "mosto flor". Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso muy limpio. Aroma intenso de fruta tropical y exótica madura, donde en evolución aparecen notas cítricas. En boca tiene una entrada agradable, buena acidez, es carnoso y con notas golosas. Se confirman las notas de fruta tropical delicadas y aparecen de fruta blanca madura.

Un vino blanco joven, fresco y afrutado.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE