



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



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

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

31% Parellada, 28% Xarel·lo, 22% Macabeu y 19% Moscatell.

ELABORACIÓN

Cada variedad de uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción (también llamado "mosto flor"), la de mayor calidad. Contamos con tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante la fase de prensado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

37,5 cl, 75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color oro nuevo, ligero en copa, limpio y brillante con reflejos amarillo-verdoso. En nariz, es de delicada intensidad aromática, fresco, llena de vida. Con recuerdos de flores blancas, de melocotonero, de hierbas como el hinojo, flor de campo como el diente de león. Con toques a fruta cocinada, como manzana caramelizada. En boca es agradable, de paso ligero, con la acidez enmascarada por la fruta. Con un final agradable, donde reencontramos los aromas de hinojo y flor de campo.