



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.



Un corpinnat, de muy larga crianza y rotundamente seco.



Sustainable
Certified

GRAN TORELLÓ BRUT NATURE 2016 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 2016

La cosecha estuvo marcada por la sequía, con una primavera y un inicio de verano muy secos y con sólo una tormenta de 25 litros por m², muy bien recibida la tercera semana de julio. La escasez de precipitaciones comportó una menor producción pero un excelente estado sanitario de la uva, aspecto muy importante para las bodegas que elaboramos vinos y espumosos premium. La vendimia comenzó el 11 de agosto y finalizó el 13 de septiembre.

VARIETADES

48% Xarel·lo, 47% Macabeo y 5% 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 con tapón de corcho natural.

CRIANZA

Mínimo 72 meses de crianza con tapón de corcho natural. 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., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo y de reflejos dorados. Limpio y transparente, con burbuja fina que forma rosario constante. En nariz es limpio, elegante, de sutil complejidad con recuerdos de fruta blanca madura, flor de limonero, flor de saúco, flor de miel. El conjunto de flores blancas destaca sobre unos sutiles toques de frutos secos, crema y tostados. En boca, sensaciones frescas, desembocando hacia un final delicado de flores blancas, con toques de briochería y fruta blanca.

RECONOCIMIENTOS

James Suckling Guía Vivir el Vino'24

91 puntos

95 puntos