

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



*Un vino tinto de crianza,
potente y estructurado.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

RAIMONDA

2019

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 2019

La vendimia se inició el sábado 17 de agosto, con las variedades más tempranas (unos días más tarde que el año anterior) y finalizó el 20 de septiembre con la Parellada. 2019 fue un año seco en general, con dos olas de calor muy intensas en verano y unas lluvias a finales de julio, agosto y principios de septiembre muy bien recibidas. La uva ecológica vendimiada (90 ha) en nuestra finca Can Martí presentó un estado sanitario perfecto y en cantidad similar al año anterior.

VARIETADES

72% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Fermentación del vino en tanques de acero inoxidable, remontados tres veces al día. En la elaboración del Raimonda se utiliza únicamente el vino flor o sangrado. Posteriormente la fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de hormigón. Tras realizar el coupage de las dos variedades, tiene lugar la crianza del vino, en barricas de roble francés (allier y vosgues) y americano, durante 12 meses. Embotellado y crianza de dos años.

PRESENTACIONES

75 cl., 1,5 l. Magnum y 3l. Jeroboam.

NOTA DE CATA

Vino tinto intenso, de color ciruela y ribete morado, limpio y denso en copa. En nariz tiene aromas profundos, en un abanico aromático de frutas negras, como moras, arándanos, grosella negra, acompañadas de un agradable perfume a romero. Con sutiles especies como la vainilla y la canela, mezclada con unas tímidas notas lácteas. En boca, la entrada es amable. Su paso delicado de tanino pulido, deja entrever una acidez todavía presente, que va de la mano de unas notas herbáceas finales. Éstas abren de nuevo el abanico aromático de las frutas negras, acompañadas de toques balsámicos y de la crianza, que aporta recuerdos a tabaco.