



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 elaborado con vino criado en bodega de 225 litros con absoluta precisión.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable Certified

TORELLÓ 225 BRUT NATURE 2018 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 2018

La vendimia se inició el 13 de agosto y finalizó el 27 de septiembre, con alguna interrupción debido a las tormentas y a la espera de maduración de alguna variedad. 2018 será recordado como el año con más lluvia de nuestro recuerdo, lo que llevó a un retraso de la vendimia de 10 días con respecto al año anterior. Fueron detectados pequeños focos de mildiu pero, al vendimiarse a mano, la uva fue preseleccionada en la viña, afectando sólo a la producción pero no a la calidad. Los vinos de la cosecha, compleja climatológicamente, se caracterizaron por un sorprendente equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico, aspecto esencial para los espumosos de larga crianza como los nuestros.

VARIEDADES

57% Xarel·lo, 23% Macabeo y 20% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso 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. Después de la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable, el vino base pasa por barrica de roble francés Allier de 225 litros -de aquí su nombre-. En invierno se realiza el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo 48 meses de crianza en botella. Cada año se realiza el poignettage (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Degüelle sin adición de azúcares.

PRESENTACIONES

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

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio y transparente. Burbuja fina que forma rosario constante. En nariz aromas amables que recuerdan a flores frescas, flor de miel y romero. Agradables notas lácteas que recuerdan a la crema inglesa y al brioche caramelizado. Ligeras notas tostadas que, en su conjunto, aportan una buena estructura. Espumoso complejo y con muchos matices, sensación de burbuja en boca muy agradable. Complejidad equilibrada entre la crianza y la frescura que lo hacen largo y ligero. Notas de brioche fina, tostados sutiles y fruta.

RECONOCIMIENTOS

Decanter	Guía Peñin'24	Guía Goumets'24	Guía Vins Catalunya'24	Guía Semana Vitivinícola'24	Guía Vivir el Vino'24
90 puntos	92 puntos	91 puntos	9,82 puntos	97 puntos	93 puntos