

*Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual i vinificació a la propietat defineixen els vins de Torelló Viticultors.
El·laboradors de vi des de 1951.*



VITTIOS GARNATXA

2019

PENEDES
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



LA FINCA CAN MARTI

La finca Can Martí pertany a la família Torelló des de l'any 1395 (s. XIV). Ocupa 135 hectàrees a Gelida (Alt Penedès - Barcelona). Els sòls són argilosos i calcaris, i es cultiven en ecològic 80 hectàrees de 11 varietats de raïm diferents. La verema es realitza manualment en caixes de 25kg, pallots de 200 kg o remolcs de 2500 kg.

LA COLLITA 2019

2019 va ser un any sec en general, amb dues onades de calor molt intenses a l'estiu i unes pluges a finals de juliol, agost i principis de setembre molt ben rebudes. El raïm ecològic veremat (90 ha) va presentar un estat sanitari perfecte i en quantitat similar a l'any anterior. Els vins resultants de la collita es caracteritzen per la seva fruitositat i intensitat aromàtica.

VARIETATS

100% Garnatxa negra de la nostra Finca Can Martí.

EL·LABORACIÓ

Vi dolç de verema tardana. La verema es va realitzar a l'octubre, moment en què el raïm van aconseguir els 17,5^o probables de sucre - Només es van triar els raïms que van adquirir el grau de deshidratació desitjat. En l'elaboració del Vittios s'utilitza únicament el vi flor o sagnat. La criaça del vi té lloc en barriques de roure francès (voscues) durant 12 mesos. Embotellat i posterior criaça en ampolla.

PRESENTACIONS

50 cl.

NOTA DE TAST

Color cirera, de rivet grana i sensació densa. Amb formació de llàgrima tintada. En nas, és intens i complex, de sensació càlida amb records de fruita madura, llavor de raïm, cireres, grosella negra i delicats tocs de cacau. L'entrada en boca és seductora, de pas elegant, amb tocs assecants dissimulats entre la dolçor i la frescor. El taní polit i el retro-gust persistent de fruita negra, fa un vi viu i excitant.

*Vi dolç natural de verema
tardana.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified