



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Un vi blanc, elegant i complex.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ 50 LLIURES

2023

PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN



LA FINCA CAN MARTÍ

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 petits.

LA COLLITA 2023

La verema 2023 en la nostra finca de Can Martí, va començar la matinada del 8 d'agost, 5 dies més tard que l'any anterior, a causa de les suaus temperatures de maig i juny, fet que va comportar una maduració més lenta del raïm, i va finalitzar el 9 de setembre. Serà recordada per una sequera extrema i per estar molt pendent de l'estat de la vinya. Els litres recollits entre el final de la verema 2022 i setembre 2023 són 387 litres per m², molt inferior a la mitjana de 550 litres per m². Hi havia la preocupació que la sequera pogués afectar a la qualitat, però els vins resultants de la collita són excel·lents, tant pels vins base corpínnat com pels vins tranquils.

VARIETATS

100% Xarel·lo.

EL LABORACIÓ

El raïm passa per la taula de selecció i posteriorment es premsa, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase. En la seva elaboració aquest vi passa per cinc recipients diferents, abans de ser embotellat: àmfora, damajoana, ou de ciment, dipòsit d'acer inoxidable i barriques de roure i acàcia. Aquests doten al vi de tot un conjunt de matisos aromàtics i gustatius que el fan molt especial i amb vocació de maduració en ampolla.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

Vi net i brillant de color groc amb matisos d'or nou i reflexos verds. En nas és intens i complex. Apareixen notes de fruita d'os madura i florals, com el fonoll i la camamilla, pròpies de la varietat. També, a causa del pas del vi per diversos recipients de diferents textures, apareixen notes terroses, de torrats i vainilles. En boca és untuós, sedós, amb bona acidesa que li dona frescor. Es nota la frescor de l'inoxidable, la mineralitat de l'ou de ciment, la cremositat de la barrica, el caràcter terrós de l'àmfora i la reducció de la damajoana. Es confirmen, també en boca, les notes de fruita madura com l'albercoc. És un vi molt mediterrani.