



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Un vino blanco elegante y complejo.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ 50 LLIURES

2023

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.

LA COSECHA 2023

La vendimia en nuestra finca Can Martí empezó la madrugada del 8 de agosto, 5 días más tarde que el año anterior debido a las suaves temperaturas de mayo y junio, que han llevado a una maduración más lenta de la uva y, finalizó el 9 de septiembre. La vendimia 2023 será recordada por una sequía extrema y por mucha vigilancia en el viñedo. Los litros recogidos entre el final de la vendimia 2022 y septiembre 2023 son 387 litros por m2, muy inferior a la media de 550 litros. Existía una preocupación de que la sequía pudiese afectar a la calidad, pero los vinos resultantes de la cosecha son excelentes, tanto para los vinos base corpinnat como para los vinos tranquilos.

VARIEDADES

100% Xarel·lo.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se prensa, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado “mosto flor”), el de mayor calidad. Contamos con tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante esta fase. En su elaboración este vino pasa por cinco recipientes diferentes, antes de ser embotellado: ánfora, damajuana, huevo de cemento, depósito de acero inoxidable y barricas de roble y acacia. Estos dotan al vino de todo un conjunto de matices aromáticos y gustativos que lo hacen muy especial y con vocación de maduración en botella.

PRESENTACIONES

75cl.

NOTA DE CATA

Vino limpio y brillante de color amarillo con matices de oro nuevo y reflejos verdes. En nariz es intenso y complejo. Aparecen notas de fruta de hueso madura y florales, como el hinojo y la manzanilla, propias de la variedad. También, debido al paso del vino por varios recipientes de diferentes texturas, aparecen notas terrosas, de tostados y vainillas. En boca es untuoso, sedoso, con buena acidez que le da frescura. Se nota la frescura del inoxidable, la mineralidad del huevo de cemento, la cremosidad de la barrica, la terrosidad del ánfora y la reducción de la damajuana. Se confirman, también en boca, las notas de fruta madura como el albaricoque. Es un vino muy mediterráneo.