



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Un escumós que ret homenatge a la nostra finca, on vinyes i oliveres conviuen amb mamífers, aus, amfibis i rèptils.

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ

BRUT 2018

CORPINNAT



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 de 2500 kg.

LA COLLITA 2018

La verema es va iniciar el 13 d'agost i va finalitzar el 27 de setembre, amb alguna interrupció, degut a les tempestes i a l'espera de la maduració d'algunes varietats. 2018 serà recordat com l'any amb més pluja de la nostra memòria, el que va portar a un retard de la verema de 10 dies respecte l'any anterior. Es van detectar petits focus de mildiu però, al veremar a mà, el raïm va ser preseleccionat a la vinya, afectant només a la producció, però no a la qualitat. Els vins de la collita, complexa climatològicament, es van caracteritzar per un sorprenent equilibri entre l'acidesa i el grau alcohòlic, aspecte essencial per als escumosos de llarga criança com els nostres.

VARIETATS

38% Xarel·lo, 32% Chardonnay, 17% Macabeu i 13% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

EL·LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un premsat suau de cada varietat. A les nostres premses disposem de la tecnologia Inertys que protegeix el most de la oxidació en el moment del premsat. A l'hivern es realitza el cupatge de les diferents varietats, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 40 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Color groc palla nova. Amb bombolla fina i constant, net i brillant, amb reflexos daurats. En nas és de subtil intensitat aromàtica. Fresc i llaminer, espumós amb una àmplia varietat d'aromes que aporten joc i sorpresa en el tast. Records florals, com la flor de mel, notes cítriques, fruita blanca, balsàmics d'herbes fresques, com la Maria Lluïsa o el fonoll. En boca l'acidesa està ben equilibrada, i al final es distingeixen delicades notes amargues, en un conjunt de fruita madura i tocs balsàmics.

RECONEIXEMENTS

Peñín'23	Guía Semana Vitivinícola'22	Guía Gourmets'23	Guía Vivir el Vino'23
93 punts	95 punts	92 punts	93 punts

