



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 espumoso que rinde homenaje a nuestra finca, donde cepas y olivos conviven con mamíferos, aves, anfibios y reptiles.

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ

BRUT 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

38% Xarel·lo, 32% Chardonnay, 17% Macabeo y 13% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva 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. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 40 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

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

NOTA DE CATA

Color amarillo paja nueva. Con burbuja fina y constante, limpio y brillante, con reflejos dorados. En nariz es de sutil intensidad aromática. Fresco y goloso, espumoso con una amplia variedad de aromas que aportan juego y sorpresa en la cata. Recuerdos florales, como la flor de miel, notas cítricas, fruta blanca, balsámicos de hierbas frescas, como María Luisa o hinojo. En boca la acidez está bien equilibrada, y al final se distinguen delicadas notas amargas, en un conjunto de fruta madura y toques balsámicos.

RECONOCIMIENTOS

Peñín'23

Guía Semana
Vitivinícola'22

Guía
Gourmets'23

Guía
Vivir el Vino'23

93 punts

95 punts

92 punts

93 punts

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE