



# 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 corpinnat rosat pàl·lid, molt fresc, elegant i amb aromes a fruits vermells.*



Sustainable  
Certified

## TORELLÓ PÀL·LID

BRUT 2022

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 2022

La verema 2022 en la nostra finca de Can Martí, va començar el 4 d'agost, 5 dies abans de l'habitual, a causa de la sequera i la ràpida maduració de les varietats més primerenques, i va finalitzar el 14 de setembre. Des del final de la primavera i durant l'estiu, hem tingut 4 onades de calor molt fortes. A Torelló, les prop de 80 hectàrees de vinya ecològica, han sigut veremades, en part, quan encara era de nit. Una jornada de verema comença a les 4:30 h de la matinada i acaba a les 13.00 h. En aquest 2022 hem tingut, entre un 20% i un 30% menys de producció de raïm -segons la varietat- respecte a l'any passat, a causa de la intensa sequera. Ara bé, l'estat sanitari del raïm ha sigut impecable, junt amb una acidesa equilibrada, ens ha permès elaborar vins tranquils i escumosos de gran qualitat.

### VARIETATS

71% Macabeu i 29% de Pinot Noir.

### EL·LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un sol premsat suau de les dues varietats a la vegada. 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 l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

### CRIANÇA

Més de 18 mesos en ampolla. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

### PRESENTACIONS

37,5 cl., 75 cl., Magnum i Jeroboam.

### NOTA DE TAST

Seductor color rosa nacre, net, transparent i de reflexos rosats. De bombolla discreta, fina i constant. En nas és fresc, on els tocs dolços de la fruita vermella, jove, juguen un bon paper amb unes notes làctiques fresques i de bon equilibri amb els tocs d'herba. Notes florals, sobre un fons mentolat i balsàmic. L'entrada en boca és golosa, de pas sec i ferm, amb presència de taní que recorda a les llavors de la maduixa.