



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 corpinnat rosado pálido, muy fresco, elegante y con aromas a frutillos rojos.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ PÀL·LID

BRUT 2022



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 2022

La vendimia 2022 en nuestra Finca Can Martí comenzó el 4 agosto, 5 días antes de lo habitual debido a la sequía y a la rápida maduración de las variedades más tempranas y, finalizó el 14 de septiembre. Desde el final de la primavera y durante el verano, hemos tenido 4 severas olas de calor. En Torelló, las cerca de 80 hectáreas de viñedo ecológico de la Finca Can Martí son vendimiadas, en parte, cuando aún es de noche. Una jornada de vendimia empieza a las 4.30h de la madrugada y termina a las 13h. En 2022 hemos tenido entre un 20 y un 30% menos de producción de uva -según la variedad- respecto al año anterior debido a la intensa sequía, ahora bien, el estado sanitario de la uva ha sido impecable, junto a una acidez equilibrada, nos ha permitido elaborar vinos tranquilos y espumosos de gran calidad.

VARIEDADES

71% Macabeu y 29% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza un suave prensado de las dos variedades.. 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 embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Más de 18 meses en botella. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

37,5 cl., 75 cl., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

NOTA DE CATA

Seductor color rosa nácar, limpio, transparente y de reflejos rosados. De burbuja discreta, fina y constante. En nariz es fresco, de sensación golosa, con notas dulces de fruta roja y joven, como la fresa y la frambuesa. La entrada en boca es golosa, de paso seco y firme, con presencia de tanino que recuerda a las semillas de la fresa. Equilibrada acidez.