

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



*Un vi rosat sec, aromàtic i complex.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ PETJADES

2023

PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



### 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. Tenim 5 ha de Merlot plantades.

### LA COLLITA 2023

La verema 2023 en la nostra finca de Can Martí, va començar la matinada del 8 d'agost, 5 dies més tard que l'any anterior, a causa de les suaus temperatures de maig i juny, fet que va comportar una maduració més lenta del raïm, i va finalitzar el 9 de setembre. Serà recordada per una sequera extrema i per estar molt pendent de l'estat de la vinya. Els litres recollits entre el final de la verema 2022 i setembre 2023 són 387 litres per m<sup>2</sup>, molt inferior a la mitjana de 550 litres per m<sup>2</sup>. Hi havia la preocupació que la sequera pogués afectar a la qualitat, però els vins resultants de la collita són excel·lents, tant pels vins base corpinnat com pels vins tranquils.

### VARIETATS

100% Merlot.

### EL·LABORACIÓ

Es realitza una maceració pel·licular durant 12 hores, per a extreure el color i les aromes desitjades. Premsatge molt suau, en premses pneumàtiques Inertys, en atmosfera de nitrogen, per a evitar qualsevol oxidació del color o de les aromes i dels seus precursors. La clarificació del most es va realitzar de forma estàtica i durant 24 hores, en tines de formigó i sense addició de cap producte químic.

### PRESENTACIONS

75 cl.

### NOTA DE TAST

Vi de color cirera, d'aspecte dens en copa, net, brillant, de reflexos color carmí. Molt seductor i amb personalitat. En nas, és d'agradable intensitat aromàtica, neta i complexa, amb de detalls que aporten fragància. Es pot identificar una amanida de fruits vermells frescos, amb tocs àcids, vegetals, de tija d'arbre fruiter. L'entrada en boca és present, amb pas ferm. L'acidesa juga un paper important, que aporta frescor i estructura. L'equilibri llaminer de la fruita vermella, l'acidesa de la fruita verda i l'amargor de la tija, donen personalitat.