

*Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual y vinificación en la propiedad definen a los vinos Torelló. Elaboradores de vino desde 1951.*



*Un vino rosado seco, aromático y complejo.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## TORELLÓ PETJADES

2023

PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN



### 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. Tenemos 5 Ha de Merlot plantadas.

### LA COSECHA 2023

La vendimia en nuestra finca Can Martí empezó la madrugada del 8 de agosto, 5 días más tarde que el año anterior debido a las suaves temperaturas de mayo y junio, que han llevado a una maduración más lenta de la uva y, finalizó el 9 de septiembre. La vendimia 2023 será recordada por una sequía extrema y por mucha vigilancia en el viñedo. Los litros recogidos entre el final de la vendimia 2022 y septiembre 2023 son 387 litros por m2, muy inferior a la media de 550 litros. Existía una preocupación de que la sequía pudiese afectar a la calidad, pero los vinos resultantes de la cosecha son excelentes, tanto para los vinos base corpinnat como para los vinos tranquilos.

### VARIETADES

100% Merlot.

### ELABORACIÓN

Se ha realizado una maceración pelicular durante 12 horas, para extraer el color y los aromas deseados. Prensado muy suave, en prensas neumáticas Inertys, en atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y de sus precursores. La clarificación del mosto se realizó de forma estática y durante 24 horas en depósitos de hormigón y sin adición de ningún producto químico.

### PRESENTACIONES

75 cl.

### NOTA DE CATA

Vino de color cereza, de aspecto denso en copa, limpio, brillante, de reflejos color carmín, muy seductor y con personalidad. En nariz, es de agradable intensidad aromática, limpia y compleja, con detalles que aportan fragancia. Se puede identificar una ensalada de frutos rojos frescos, con toques ácidos, vegetales de tallo de árbol frutal, aromas que dejan huella. La entrada en boca es presente, con paso firme. La acidez juega un papel importante que aporta frescura y estructura. El equilibrio goloso de la fruta roja, la acidez de la fruta verde y la amargura del tallo, dan personalidad.