



TORELLÓ

VITICULTORS

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances, defineixen els corpinnat de Torelló Viticultors. Elaboradors de vi escumós des de 1951.



GRAN TORELLÓ

BRUT NATURE 2016

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 2016

La verema d'aquest any va venir marcada per la sequera. Una primavera i inici d'estiu molt secs, amb només una tempesta de 25 litres per m², molt ben rebuda a la fi de juliol. La falta de precipitacions va comportar una menor producció, però un excel·lent estat sanitari del raïm, aspecte molt important per als cellers elaboradors de vins i espumosos d'alta qualitat. La verema va començar el 11 d'agost i va finalitzar el 13 de setembre.

VARIETATS

48% Xarel·lo, 47% Macabeu i 5% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm de vinyes seleccionades per aquest vi escumós, arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un premsat suau de cada varietat. 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 el cupatge de les diferents varietats, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla en tap de suro natural.

CRIANÇA

Més de 72 mesos de criança amb tap de suro natural. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. És un Brut Nature sense addició de sucres. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

"Al nas, el Gran Torelló Brut Nature 2016 és com entrar en una fleca amb aroma a brioi sortit del forn, massa de pa, pa torrat i una barreja de flors, herbes i fruita blanca. És atractiu, net i elegant, amb un paladar equilibrat i molt fines bombolles que provenen dels 80 mesos que el vi està en contacte amb els llevats i criat en ampolla amb tap de suro natural. És complex i deliciós." Luís Gutiérrez, tastador de vins espanyols per a Robert Parker - The Wine Advocate.

RECONEIXEMENTS

Robert Parker	James Suckling	Guía Peñín	Guía Semana Vitivinícola	Guía Vivir el Vino
94 punts	91 punts	94 punts	95 punts	95 punts

Un corpinnat, de molt llarga criança i rotundament sec.



Sustainable Certified