



# 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, de muy larga crianza y rotundamente seco.*

## GRAN TORELLÓ

BRUT NATURE 2016

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 2016

La cosecha estuvo marcada por la sequía, con una primavera y un inicio de verano muy secos y con sólo una tormenta de 25 litros por m2, muy bien recibida la tercera semana de julio. La escasez de precipitaciones comportó una menor producción pero un excelente estado sanitario de la uva, aspecto muy importante para las bodegas que elaboramos vinos y espumosos premium. La vendimia comenzó el 11 de agosto y finalizó el 13 de septiembre.

### VARIEDADES

48% Xarel·lo, 47% Macabeo y 5% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

### ELABORACIÓN

La uva de las viñas seleccionadas para este vino espumoso, llegan enteras a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza por separado un suave prensado de cada variedad. 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 ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural.

### CRIANZA

Mínimo 72 meses de crianza con tapón de corcho natural. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

### PRESENTACIONES

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

### NOTA DE CATA

*“En nariz, el Gran Torelló Brut Nature 2016 es como entrar en una panadería con aroma a brioche acabado de hornear, masa de pan, pan tostado y una mezcla de flores, hierbas y fruta blanca. Es atractivo, limpio y elegante, con una paladar equilibrado y muy finas burbujas que vienen de los cerca de 80 meses que el vino está en contacto con las lías y criado en botella con tapón de corcho natural. Es complejo y delicioso.”* Luís Gutiérrez. Catador de Robert Parker - The Wine Advocate.

### RECONOCIMIENTOS

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



Sustainable Certified

www.torello.com