



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Un corpinnat elaborat amb vi criat en barrica de 225 litres amb absoluta precisió.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ 225 BRUT NATURE 2018



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 2018

La verema es va iniciar el 13 d'agost i va finalitzar el 27 de setembre, amb alguna interrupció, degut a les tempestes i a l'espera de la maduració d'algunes varietats. 2018 serà recordat com l'any amb més pluja de la nostra memòria, el que va portar a un retard de la verema de 10 dies respecte l'any anterior. Es van detectar petits focus de mildiu però, al veremar a mà, el raïm va ser preseleccionat a la vinya, afectant només a la producció, però no a la qualitat. Els vins de la collita, complexa climatològicament, es van caracteritzar per un sorprenent equilibri entre l'acidesa i el grau alcohòlic, aspecte essencial per als escumosos de llarga criança com els nostres.

VARIETATS

57% Xarel·lo, 23% Macabeu i 20% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, passa per la taula de selecció i 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. Després de la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, el vi base passa per barrica de roure francès Allier de 225 litres -d'aquí el seu nom-. A l'hivern es realitza l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 48 mesos en ampolla. 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. Clarificat manual en pupitres, degollament sense adició de sucres.

PRESENTACIONS

75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Escumós de color groc palla, net i transparent, amb bombolla fina que forma rosari constant. En nas aromes amables que recorden a flors fresques, flor de mel i romaní. Agradables notes làcties que recorden a la crema anglesa i al brioix caramel·litzat. Lleugeres notes torrades resultat de la criança en fusta que, en el seu conjunt, aporten una bona estructura. Complex i amb molts matisos, sensació de bombolla en boca molt agradable. Notes de brioixeria fina, torrats subtils i fruita.

RECONeixEMENTS

Robert Parker Tim Atkin Guía Semana Vitivinícola'24

93 punts

93 punts

98 punts