

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los corpinnat Torelló. Elaboradores de vino espumoso desde 1951.



Es una microvinificación que expresa la voluntad de la bodega de experimentar con diferentes formas de elaborar un vino espumoso.

TORELLÓ ANCESTRAL MICROVINIFICACIÓN BRUT NATURE 2021 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 2021

La vendimia empezó el 10 de agosto y finalizó el 10 de septiembre. 2021 es un año que se caracteriza por la baja pluviometría (un 50% menos de lluvias que habitualmente), un julio de temperaturas suaves y un agosto con picos de calor de 40 °C. Cosecha con frutos más pequeños, pero de gran potencial aromático y buena acidez. El resultado, vinos base Corpinnat con muy buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico, ideal para espumosos de larga crianza y vinos Penedès muy aromáticos y equilibrados. Una muy buena añada.

VARIETADES

73% Xarel-lo i 27% de Macabeo de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros 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. Antes de la fermentación en botella se realiza el cupaje de las dos variedades. Esta fermentación se inicia en depósito de acero inoxidable con levadura autóctona de la Finca Can Martí y, cuando alcanza una determinada densidad, se embotella para que finalice la primera y única fermentación en la botella.

CRIANZA

36 meses en botella. 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.

NOTA DE CATA

A la vista se presenta limpio y brillante, de color dorado pálido, y una micro-burbuja con desprendimiento constante formando rosario. En nariz es aromáticamente rico, destacan hierbas mediterráneas, notas anisadas, manzana madura y fondo de brioche de levadura fina. En boca se muestra seco, con marcada acidez y refrescante, notas cítricas, pera limonera. La burbuja en boca da sensación de mousse y muy bien integrada. Un ancestral largo en boca y elegante.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified