



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.

TORELLÓ BRUT RESERVA 2022 CORPINNAT



El espumoso de larga crianza ideal para cualquier ocasión y brindis.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

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 pequeños.

LA COSECHA 2022

La vendimia 2022 en nuestra Finca Can Martí comenzó el 4 agosto, 5 días antes de lo habitual debido a la sequía y a la rápida maduración de las variedades más tempranas y, finalizó el 14 de septiembre. Desde el final de la primavera y durante el verano, hemos tenido 4 severas olas de calor. En Torelló, las cerca de 80 hectáreas de viñedo ecológico de la Finca Can Martí son vendimiadas, en parte, cuando aún es de noche. Una jornada de vendimia empieza a las 4.30h de la madrugada y termina a las 13h. En 2022 hemos tenido entre un 20 y un 30% menos de producción de uva -según la variedad- respecto al año anterior debido a la intensa sequía, ahora bien, el estado sanitario de la uva ha sido impecable, junto a una acidez equilibrada, nos ha permitido elaborar vinos tranquilos y espumosos de gran calidad.

VARIEDADES

53% Xarel·lo, 24% Macabeo y 23% Parellada.

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. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 18 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. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo oro nuevo, con reflejos gris dorados. Limpio y transparente, con formación de rosario constante. En nariz aporta aromas golosos y verdes, que llevan al campo, como la almendra, arcilla seca, la flor de margen y notas frescas de menta e hinojo, conjuntamente con fruta confitada de coca, brioche y levadura, sobre un sutil aroma mineral. Entrada en boca con nervio, fresca y un paso rápido. Gran estructura y en evolución notas de fruta madura de verano.