



# TORELLÓ

VITICULTORS

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



## TORELLÓ COLLECTION

BRUT NATURE 2012

**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 2012

La verema 2012 va començar a la Finca Can Martí el 8 d'agost i va finalitzar el 10 de setembre. El Macabeu es va començar a veremar el 21 d'agost. Aquesta varietat va madurar molt ràpidament i ens va obligar a veremar amb molta celeritat. Posteriorment vam seguir amb el Xarel·lo i la Parellada, que van tenir una maduració més pausada i equilibrada. Qualitativament va ser una verema perfecta, no va haver cap atac de podridura i la maduració va ser molt bona. Això va ser a causa d'un estiu molt calorós i la manca de pluja. Podem parlar d'una anyada històrica.

### VARIETATS

48% Xarel·lo, 30% Macabeu i 22% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

### EL LABORACIÓ

El raïm 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.

### CRIANÇA

Mínim de 10 anys 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. És un Brut Nature sense addició de sucres. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

### PRESENTACIONS

75 cl. i Magnum.

### NOTA DE TAST

*Profund. Fruita blanca madura i gairebé al forn (pera, poma). Nata, brioix tebi i llimona confitada. Garriga, herbes mentolades i llover. Mels fines i flors blanques. Guix cremós. Mateix tacte en boca, marca la seva llarga criança, avellana, sensació salina i ratlladura de llimona. Estructurat, equilibrat i molt llarg (Guía de la Semana Vitivinícola).*

### RECONEIXEMENTS

<b>Robert Parker</b> 95 punts	<b>Tim Atkin</b> 92 punts	<b>James Suckling</b> 92 punts.	<b>Guia Peñín'25</b> 95 punts. Vi de podi.
<b>Guía Semana Vitivinícola'23</b> 98 punts. Màxima puntuació a un vi escumós.	<b>Miquel Hudin</b> 94 punts.	<b>Guía Vivir el Vino'24</b> 97 punts.	

Ret homenatge a Francesc Torelló, qui, l'any 1951, va elaborar el nostre primer escumós.



CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable Certified

www.torello.com