



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.



Rinde homenaje a Francesc Torelló, quien en 1951 elabora nuestro primer espumoso.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



Sustainable Certified

BIOSPHERE

TORELLÓ COLLECTION

BRUT NATURE 2012

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 2012

La vendimia 2012 se inició en nuestra Finca Can Martí el 8 de agosto y finalizó el 10 de septiembre. El Macabeo se empezó a vendimiar el 21 de agosto. Esta variedad maduró muy rápidamente y nos obligó a vendimiar con celeridad. Posteriormente seguimos con la Xarel·lo y la Parellada que tuvieron una maduración más pausada y equilibrada. Sanitariamente fue una vendimia perfecta, no hubo ningún ataque de podredumbre y la maduración fue muy buena. Eso fue debido a un verano muy caluroso y a la poca lluvia. Se puede hablar de una añada histórica.

VARIEDADES

48% Xarel·lo, 30% Macabeo i 22% Parellada 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. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 10 años 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. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Profundo. Fruta blanca madura y casi asada (pera, manzana). Nata, brioche tibio y limón confitado. Garriga, hierbas mentoladas y laurel. Finas mieles y flores blancas. Tiza cremosa. Mismo tacto en boca, marca su larga crianza, avellana, sensación salina y ralladura de limón. Estructurado, equilibrado y muy largo (Guía de la Semana Vitivinícola)

RECONOCIMIENTOS

Robert Parker

95 puntos

Tim Atkin

92 puntos

James Suckling

92 puntos

Guía Peñín'25

95 puntos. Vino de podio.

Guía Semana Vitivinícola'23

98 puntos. Máxima puntuación a un vino espumoso

Miquel Hudín

94 puntos

Guía Vivir el Vino'24

97 puntos