

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



Un corpinat fresc i seductor que resulta ideal com a aperitiu o entre hores.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



Sustainable
Certified

TORELLÓ ROSÉ BRUT RESERVA 2022 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 petits.

LA COLLITA 2022

La verema 2022 en la nostra finca de Can Martí, va començar el 4 d'agost, 5 dies abans de l'habitual, a causa de la sequera i la ràpida maduració de les varietats més primerenques, i va finalitzar el 14 de setembre. Des del final de la primavera i durant l'estiu, hem tingut 4 onades de calor molt fortes. A Torelló, les prop de 80 hectàrees de vinya ecològica, han sigut veremades, en part, quan encara era de nit. Una jornada de verema comença a les 4:30 h de la matinada i acaba a les 13.00 h. En aquest 2022 hem tingut, entre un 20% i un 30% menys de producció de raïm -segons la varietat- respecte a l'any passat, a causa de la intensa sequera. Ara bé, l'estat sanitari del raïm ha sigut impecable, junt amb una acidesa equilibrada, ens ha permès elaborar vins tranquils i escumosos de gran qualitat.

VARIETATS

Garnatxa negra de la nostra Finca Can Martí.

EL·LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un premsat suau de la 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 l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 18 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. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

Escumós rosat amb reflexos ataronjats. Net, transparent i de bombolla constant. En nas és net, d'agradable record a fruita vermella, com la maduixa i de fruita morada, com el casis. Amb tocs balsàmics frescos de menta i flors de jardí, com el clau o el crisantem. En boca és de pas ferm, on el pessigolleig de la bombolla va de la mà amb l'acidesa llaminera. Sensació de frescor i dolçor ben equilibrats, aportant complexitat i personalitat.