



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Per els amants dels escumosos radicalment secs i sense addició de sucres.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ TRADICIONAL BRUT NATURE 2019



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 2019

La verema es va iniciar el dissabte 17 d'agost (uns dies més tard que l'any anterior) i va finalitzar el 20 de setembre. 2019 va ser un any sec en general, amb dues onades de calor molt intenses a l'estiu i unes pluges a finals de juliol, agost i principis de setembre molt ben rebudes. El raïm ecològic veremat (90 ha) va presentar un estat sanitari perfecte i en quantitat similar a l'any anterior. Els vins base presenten una bona acidesa que ens permetrà elaborar escumosos de llarga criaça. En anys de poca producció comprem raïm a viticultors de la zona.

VARIETATS

36% Macabeu, 34% Xarel·lo i 30% Parellada.

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

PRESENTACIONS

37,5 cl., 75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos grocs, net, transparent. Amb bombolla fina i constant amb formació de rosari. En nas destaca la fruita blanca, com la pera, sobre una nota ben marcada de brioxeria, flam de caramel, crema pastissera i fruita confitada. Entrada en boca fresca i delicada. El seu pas és sec, amb presència d'herbes fresques que obren una finestra al camp, on destaquen les flors blanques. Amb notes de brioxeria i crema, fent un final de boca molt agradable.