



# 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.*



*Para los amantes de los espumosos radicalmente secos y sin adición de azúcares.*

## TORELLÓ TRADICIONAL

BRUT NATURE 2019

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.

### LA COSECHA 2019

La vendimia se inició el sábado 17 de agosto, con las variedades más tempranas (unos días más tarde que el año anterior) y finalizó el 20 de septiembre con la Parellada. 2019 fue un año seco en general, con dos olas de calor muy intensas en verano y unas lluvias a finales de julio, agosto y principios de septiembre muy bien recibidas. La uva ecológica vendimiada (90 ha) en nuestra finca Can Martí presentó un estado sanitario perfecto y en cantidad similar al año anterior. Los vinos base presentan una buena acidez que nos permitirá elaborar espumosos de larga crianza. En años de poca producción compramos uva a viticultores de la zona.

### VARIETADES

36% Macabeo, 34% Xarel·lo y 30% 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 50 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. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

### PRESENTACIONES

37,5 cl., 75 cl., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

### NOTA DE CATA

Color pajizo con reflejos amarillos, limpio, transparente. Con burbuja fina y constante con formación de rosario. En nariz destaca la fruta blanca, como la pera, sobre una nota bien marcada de briochería, flan de caramelo, crema pastelera, fruta confitada. Entrada en boca fresca y delicada. Su paso es seco, con presencia de hierbas frescas que abren una ventana al campo, donde destacan las flores blancas. Con notas de briochería y crema, haciendo un final de boca muy agradable.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable  
Certified

www.torello.com