



# TORELLÓ

VITICULTORS

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

## TORELLÓ 3 ANYADES MICROVINIFICACIÓ

BRUT NATURE 2019/2020/2021

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 petits remolcs.

### LA COLLITA 2019/2020/2021

Les anyades 2019, 2020 i 2021 són ben diferents. 2019 es recorda com 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 va presentar un estat sanitari perfecte i en quantitat similar a l'any anterior. Els vins base van presentar una bona acidesa que ens va permetre elaborar escumosos de llarga criança. 2020 es recorda com un any molt plujós entre octubre i maig, en canvi l'estiu va ser molt sec -no va ploure ni un sol dia-. Vam tenir un menor quantitat de raïm i es va haver de parar molta atenció al cicle vegetatiu i al procés de verema. 2021 va ser molt sec. Els grans de raïm van ser molt petits però concentrats i amb un excel·lent estat sanitari. Els vins base tenien un bon equilibri entre acidesa i grau alcohòlic.

### VARIETATS/CUPATGE

47% Macabeu, 34% Xarel·lo i 19% Parellada.  
2019 (5% Criat en barrica), 2020 (13%) i 2021 (82%)

### 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 i anyades, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

### CRIANÇA

Mínim de 36 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

75 cl. i Magnum.



*És una microvinificació que expressa la voluntat del celler d'experimentar en diferents formes d'elaboració d'un vi escumós.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable  
Certified

[www.torello.com](http://www.torello.com)