



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.

TORELLÓ 3 AÑADAS MICROVINIFICACIÓN BRUT NATURE 2019/2020/2021

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 2019/2020/2021

Las añadas 2019, 2020 y 2021 son muy diferentes. 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 presentó un estado sanitario perfecto y en cantidad similar al año anterior. Los vinos base presentaron una buena acidez que nos permitió elaborar espumosos de larga crianza. 2020 fue un año muy lluvioso entre octubre y mayo, en cambio el verano fue muy seco -no llovió ni un solo día-. Tuvimos menor producción de uva y hubo que prestar mucha atención al ciclo vegetativo y al proceso de vendimia. 2021 fue un año muy seco. Los granos de uva fueron muy pequeños, pero concentrados y de una excelente calidad. Los vinos base tenían un buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico.

VARIEDADES/CUPAJE

47% Xarel·lo, 34% Macabeo y 19% Parellada.
2019 (5% Crianza en bodega), 2020 (13%) i 2021 (82%).

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 y añadas, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 36 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

75 cl. y Magnum.



Es una microvinificación que expresa la voluntad de la bodega de experimentar con diferentes formas de elaborar un vino espumoso.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

www.torello.com