



TORELLÓ

VITICULTORS

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



TORELLÓ COLLECTION

BRUT NATURE 2014

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 de 2500 kg.

LA COLLITA 2014

La verema 2014 en la nostra finca de Can Martí va estar marcada per un hivern i un estiu molt suaus que han van provocar una maduració del raïm molt lenta i equilibrada. Les suaus temperatures, acompanyades per les pluges que vam tenir durant l'estiu, van fer que la vinya no patís estrès hídric, mantenint una producció i estat sanitari del raïm òptims. La verema es va iniciar l'11 d'agost i va finalitzar el 24 de setembre.

VARIETATS

64% Xarel·lo, 26% Macabeu i 10% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

ELABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler i 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 120 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.

NOTA DE TAST

De bombolla fina, persistent i cremosa, presenta les notes clàssiques dels escumosos de llarga criança, com la fruita madura, llevats, fruits secs, ple de matisos elegants i que té un gran potencial d'envelliment post degollament.

Ret homenatge a Francesc Torelló, qui, l'any 1951, va elaborar el nostre primer escumós.



CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

www.torello.com