



# 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.*



*Un escumós que ret homenatge a la nostra finca, on vinyes i oliveres conviuen amb mamífers, aus, amfibis i rèptils.*

## TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ

BRUT 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 de 2500 kg.

### 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 resultants de la collita es caracteritzen per la seva fruitositat i intensitat aromàtica. En anys de poca producció comprem raïm a viticultors de la zona.

### VARIETATS

33% Parellada, 24% Macabeu, 23 % Chardonnay i 20% Xarel·lo.

### 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 60 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. A la contractiqueta s'indica la data de desgorjament.

### PRESENTACIONS

75 cl., Magnum i Jeroboam.

### NOTA DE TAST

Color groc palla nova. Amb bombolla fina i constant, net i brillant, amb reflexos daurats. En nas és de subtil intensitat aromàtica. Fresc i llaminer, espumós amb una àmplia varietat d'aromes que aporten joc i sorpresa en el tast. Records florals, com la flor de mel, notes cítriques, fruita blanca, balsàmics d'herbes fresques, com la Maria Lluïsa o el fonoll. En boca l'acidesa està ben equilibrada, i al final es distingeixen delicades notes amargues, en un conjunt de fruita madura i tocs balsàmics.



CHOOSE | SHARE | CARE