



# 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.*



*Un espumoso que rinde homenaje a nuestra finca, donde cepas y olivos conviven con mamíferos, aves, anfibios y reptiles.*

## TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ

BRUT 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 de 2500 kg.

### 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 resultantes de la cosecha se caracterizan por su frutuosidad e intensidad aromática. En años de poca producción compramos uva a viticultores de la zona.

### VARIEDADES

33% Parellada, 24% Macabeo, 23% Chardonnay y 20% Xarel·lo.

### 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 60 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. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

### PRESENTACIONES

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

### NOTA DE CATA

Color amarillo paja nueva. Con burbuja fina y constante, limpio y brillante, con reflejos dorados. En nariz es de sutil intensidad aromática. Fresco y goloso, espumoso con una amplia variedad de aromas que aportan juego y sorpresa en la cata. Recuerdos florales, como la flor de miel, notas cítricas, fruta blanca, balsámicos de hierbas frescas, como María Luisa o hinojo. En boca la acidez está bien equilibrada, y al final se distinguen delicadas notas amargas, en un conjunto de fruta madura y toques balsámicos.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE