

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual i vinificació a la propietat defineixen els vins de Torelló Viticultors. El·laboradors de vi des de 1951.



Un vi blanc jove, fresc i afruitat.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



Sustainable
Certified

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

2024

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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 2024

2024 va ser un any en què vam rebre una mica menys de pluja que en els últims anys, 469 litres per metre quadrat (per sota de la mitjana de 530 litres dels anys anteriors a la sequera). La verema de les 11 varietats de raïm de la nostra Finca Can Martí, va començar la matinada del 5 d'agost i va acabar el 18 de setembre del 2024. Com ja fa uns anys, la verema comença a les 04.30 h de la matinada, de nit, d'aquesta manera es preserva millor el color i els aromes del most. En general, la producció de raïm a la nostra finca ha sigut similar a la producció de raïm de l'any passat, els grans de raïm són més petits que altres anys per culpa de la sequera. Així i tot, l'estat sanitari ha sigut molt bo. Podem afirmar que ha sigut una molt bona campanya, amb vins tranquils frescos i aromàtics, molta tipicitat aromàtica de cada varietat, i uns vins base corpínnat amb molt bona acidesa que ens aportarà capacitat d'envelliment als escumosos. En anys de sequera comprem raïm a viticultors de la zona.

VARIETATS

23% Macabeu, 21% Moscatell, 20% Moscatell d'Alexandria, 18% Parellada i 18% Xarel·lo.

EL LABORACIÓ

Tot el raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable, a baixa temperatura, per a conservar totes les aromes varietals i fermentatives.

PRESENTACIONS

37,5cl, 75 cl. i Magnum.

NOTA DE TAST

Vi blanc de color or nou, lleuger en copa, net i brillant amb reflexos groc-verdós. En nas, és de delicada intensitat aromàtica, fresc, ple de vida. Amb records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flor de camp, com la dent de lleó. Amb tocs a fruita cuinada, com a poma caramel·litzada. En boca és agradable, de pas lleuger, amb l'acidesa emmascarada per la fruita. Amb un final agradable, on retrobem les aromes de fonoll i flor de camp.