



TORELLÓ

VITICULTORS

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual y vinificación en la propiedad definen a los vinos Torelló. Elaboradores de vino desde 1951.



*Un vino blanco joven,
fresco y afrutado.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



BIOSPHERE

Sustainable
Certified

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

2024

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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 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.

VARIEDADES

23% Macabeo, 21% Moscatel, 20% Moscatel de Alejandría, 18% Parellada y 18% Xarel·lo.

ELABORACIÓN

Cada variedad de uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción (también llamado "mosto flor"), la de mayor calidad. Contamos con tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante la fase de prensado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

37,5 cl, 75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color oro nuevo, ligero en copa, limpio y brillante con reflejos amarillo-verdoso. En nariz, es de delicada intensidad aromática, fresco, llena de vida. Con recuerdos de flores blancas, de melocotonero, de hierbas como el hinojo, flor de campo como el diente de león. Con toques a fruta cocinada, como manzana caramelizada. En boca es agradable, de paso ligero, con la acidez enmascarada por la fruta. Con un final agradable, donde reencontramos los aromas de hinojo y flor de campo.