



# 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 corpinnat amb gran expressió de criaça i complexitat.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

## GRAN TORELLÓ GRANDES AÑADAS

BRUT NATURE 2013

**CORPINNAT**

### LA FINCA CAN MARTI

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 2013

Aquet any la verema va venir marcada per un hivern i una primavera molt plujosos, que van donar als ceps unes òptimes reserves d'aigua per a encarar l'estiu i la maduració del raïm. Les suaus temperatures de l'estiu van fer que la maduració anés lenta i equilibrada i l'absència de pluja en el període de verema, van donar com a resultat un excel·lent estat sanitari del raïm. Vam obtenir vins frescos, amb bona acidesa, condicions òptimes per a elaborar escumosos amb un gran potencial de criaça.

### VARIETATS

41% Xarel·lo, 31% Macabeu i 28% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

### 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 en tap de suro natural.

### CRIANÇA

Més de 100 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. i Magnum.

### NOTA DE TAST - LUÍS GUTIÉRREZ - ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE

*M'encanta la excel·lència, la complexitat, l'austeritat i el matis del Gran Torelló Brut Nature 2013 Grandes Añadas. És un vi excel·lent que té bombolles, amb una delicada sensació de pétillant al final, després d'un llarg temps en ampolla. Aquest vi madura en ampolla, amb tap de suro natural. Tot el raïm procedeix de les seves vinyes i utilitzen els seus propis llevats. Té untuositat, potència, elegància, complexitat i profunditat. Pot evolucionar, encara, molts més anys. Està marcat per la llarga criaça i un bell equilibri entre oxidació, bombolles i acidesa. Es tracta d'un cupatge de 41% de Xarel·lo, 31% Macabeu i 28% de Parellada, amb més de 100 mesos en ampolla. S'han elaborat 1600 ampolles.*

### RECONeixEMENTS

Parker'22	Guía Peñín'24	Miquel Hudin	Guía Gourmets'24	Guía Vins Catalunya'25
95+ punts	94 punts	94 punts	96 punts	9,83 punts