



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 corpinnat con gran expresión de crianza y complejidad.

GRAN TORELLÓ GRANDES AÑADAS

BRUT NATURE 2013

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 2013

Año marcado por un invierno y una primavera muy lluviosos, que dieron a las cepas unas óptimas reservas de agua para encarar el verano y la maduración de la uva. Las suaves temperaturas del verano hicieron que la maduración fuese lenta y equilibrada y la ausencia de lluvia en el periodo de vendimia, dieron como resultado un excelente estado sanitario de la uva. Obtuvimos vinos frescos, con buena acidez, condiciones óptimas para elaborar espumosos con un gran potencial de crianza.

VARIEDADES

41% Xarel·lo, 31% Macabeu y 28% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

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 con tapón de corcho natural.

CRIANZA

Más de 100 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. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA - LUÍS GUTIÉRREZ - ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE

Me encanta la excelencia, complejidad, austeridad y el matiz del Gran Torelló Brut Nature 2013 Grandes Añadas. Es un vino excelente que tiene burbujas, con una delicada sensación de pétillant al final, después de un largo tiempo en botella. Éste vino maduró en botella, con tapón de corcho natural. Toda la uva procede de sus viñedos y utilizan sus propias levaduras. Tiene untuosidad, potencia, elegancia, complejidad y profundidad. Puede evolucionar, aún, muchos años más. Está marcado por una larga crianza y un viejo equilibrio entre oxidación, burbujas y acidez. Se tracta de un ensamblaje de 41% Xarel·lo, 31% Macabeo y 28% de Parellada, con más de 100 meses en botella. Se han elaborado 1600 botellas.

RECONOCIMIENTOS

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

www.torello.com

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE