

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 MALVAREL·LO

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 fue un año en que recibimos un poco menos de lluvia que en los últimos años, 469 litros por m² (por debajo de la media de 530 litros de los últimos años). La vendimia de las 11 variedades de uva de nuestra finca Can Martí comenzó la madrugada del 5 de agosto y acabó el 18 de septiembre de 2024. Como ya hace unos años, la vendimia empieza a las 4.30h de la madrugada, de noche, de esta forma se preservan mejor el color y los aromas del mosto. En general, la producción de uva en nuestra finca ha sido similar a la del año pasado, los granos son más pequeños que otros años por razón de la sequía. El estado sanitario muy bueno. Podemos afirmar que ha sido una muy buena campaña, con vinos tranquilos frescos y aromáticos, con mucha tipicidad aromática de cada variedad, y unos vinos base corpinnat con buena acidez que nos aportará capacidad de envejecimiento a los espumosos. En año de sequía compramos uva a viticultores de la zona.

VARIEDADES

51% Xarel·lo y 49% Malvasia de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Las dos variedades comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, a baja temperatura para conservar todos los aromas varietales y fermentativos

PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados. En nariz es sugerente, con aromas afrutados y dulces, amielados. Notas florales, delicadas, pero con intensidad. Plenitud frutal con una buena dosis de fruta de hueso, notas exóticas de albaricoque, melocotón, ciruela y pera de agua. En boca es muy frutal, aparece la fruta blanca, fruta de hueso. Frescura cítrica, buena acidez. Es un vino muy agradable y sabroso.