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 rosado seco, aromático y complejo.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

TORELLÓ PETJADES

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

100% Merlot.

ELABORACIÓN

Se ha realizado una maceración pelicular durante 12 horas, para extraer el color y los aromas deseados. Prensado muy suave, en prensas neumáticas Inertys, en atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y de sus precursores. La clarificación del mosto se realizó de forma estática y durante 24 horas en depósitos de hormigón.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Vino de color cereza, de aspecto denso en copa, limpio, brillante, de reflejos color carmín, muy seductor y con personalidad. En nariz, es de agradable intensidad aromática, limpia y compleja, con detalles que aportan fragancia. Se puede identificar una ensalada de frutos rojos frescos, con toques ácidos, vegetales de tallo de árbol frutal, aromas que dejan huella. La entrada en boca es presente, con paso firme. La acidez juega un papel importante que aporta frescura y estructura. El equilibrio goloso de la fruta roja, la acidez de la fruta verde y la amargura del tallo, dan personalidad.