

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

TORELLÓ ROSA D'ABRIL

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

47% Macabeu, 27% Syrah y 26% Malvasía.

ELABORACIÓN

Las tres variedades de uva comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Toda la uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado "Mosto Flor"), el de mayor calidad. Contamos con Tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante esta fase. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

75 cl. y 1,5 l. Magnum.

NOTA DE CATA

Presenta un color rosa pálido con tonalidades ámbar, limpio y brillante. En nariz, aroma delicado, persistente y con sensación golosa. Con ligeros toques que recuerdan la fruta roja acabada de cosechar. Rico y fresco. Ligeros recuerdos tropicales de lichi y mango. Fondo floral de primavera del mes de abril. En boca tiene una entrada amable, fresco y con paso seco. En continuidad con la parte olfativa, fresco y equilibrado, buena acidez, largo. Agradable y elegante.



*Un vino rosado joven,
fresco y aromático.*

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



Sustainable
Certified

BIOSPHERE