



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 criança i complexitat.

GRAN TORELLÓ GRANS ANYADES

BRUT NATURE 2014

CORPINNAT

LA FINCA CAN MARTÍ

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 2014

La verema 2014 en la nostra finca de Can Martí va estar marcada per un hivern i un estiu molt suaus que han van provocar una maduració del raïm molt lenta i equilibrada. Les suaus temperatures, acompanyades per les pluges que vam tenir durant l'estiu, van fer que la vinya no patís estrès hídric, mantenint una producció i estat sanitari del raïm òptims. La verema es va iniciar l'11 d'agost i va finalitzar el 24 de setembre.

VARIETATS

57% Xarel·lo, 25% Macabeu i 18% 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 120 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

El Gran Torelló Grans Anyades 2014 Brut Nature va ser elaborat amb un 57% de Xarel·lo, 25% de Macabeu i un 18% de Parellada, de la mateixa Finca Can Martí. Té una criança en ampolla amb tap de suro natural. Té notes torrades, de llevat i de brioixeria acabada de fornejar, amb un nucli mediterrani d'herbes aromàtiques i flors. Envelleix lentament i guanya complexitat. Bombolles abundants, petites i integrades, amb un final llarg, sec i un toc amarg. S'han produït 3080 ampolles i 359 màgnams. Es va degollar l'octubre del 2024, 10 anys després de la seva verema.

RECONeixEMENTS

Parker	Guía Peñín
95 punts	94 punts