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 2014

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 2014

La vendimia en nuestra finca de Can Martí estuvo marcada por un invierno y un verano muy suaves que han provocaron una maduración de la uva muy lenta y equilibrada. Las suaves temperaturas, acompañadas por las lluvias que tuvimos durante el verano, hicieron que la viña no sufriera estrés hídrico, manteniendo una producción y estado sanitario de la uva óptimos.

VARIEDADES

57% Xarel·lo, 25% Macabeu y 18% Parellada de nuestra finca de Can Marti.

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 120 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

El Gran Torelló Grandes Añadas 2014 Brut Nature fue elaborado con un 57% de Xarel·lo, un 25% de Macabeo y un 18% de Parellada, de la Finca Can Martí. Tiene una crianza con tapón de corcho natural. Tiene notas tostadas, de levadura y de bollería recientemente horneada, con un núcleo mediterráneo de hierbas aromáticas y flores. Envejece lentamente y gana complejidad. Burbujas abundantes, pequeñas e integradas, con un final largo, seco y un toque amargo. Se han producido 2080 botellas y 359 mágnum. Se degolló en octubre del 2024, 10 años después de su vendimia.

RECONOCIMIENTOS

Parker	Guía Peñín
95 puntos	*94 puntos*

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

BIOSPHERE CERTIFIED