TORELLÓ
TICULTORS

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.

75è aniversari de la primera verema dedicada al vi escumós. Finca Can Martí 1951/2025

TORELLÓ 75 ANIVERSARI

BRUT 2018

CORPINNAT

LA FINCA CAN MARTI

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 2018

La collita es va iniciar el 13 d'agost i va finalitzar el 27 de setembre, amb alguna interrupció, degut a les tempestes i a l'espera de la maduració d'algunes varietats. Es va fer selecció de raïm a la vinya i en taula al celler abans d'entrar a la premsa. Els vins de la collita es van caracteritzar per un equilibri entre l'acidesa i grau alcohòlic, aspecte essencial per als escumosos de llarga criança com els nostres.

VARIETATS

57% Xarel·lo, 23% Macabeu i 20% Parellada, raïm ecològic de la nostra finca de Can Marti, verematat a mà.

ELABORACIÓ

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.

CRIANÇA

Té 75 mesos de criança en ampolla, un mes per cada un dels 75 anys d'aniversari que celebrem. És un brut, tal i com ho el va concebre el nostre avi, Francesc Torelló, amb una petita addició de licor d'expedició que el fa amable a la boca però que segueix sent un corpinnat sec.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

De color groc or nou, amb reflexos gris daurats, és net i transparent, amb formació de rosari constant. En nas aporta aromes llaminers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita confitada de coca, brioix i llevat, sobre una subtil aroma mineral. Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llamineres, gran estructura.