

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 fresc, amb un perfil aromàtic molt peculiar.

TORELLÓ FRESH BRUT RESERVA 2019 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 2019

La verema es va iniciar el dissabte 17 d'agost (uns dies més tard que l'any anterior) i va finalitzar el 20 de setembre. 2019 va ser un any sec en general, amb dues onades de calor molt intenses a l'estiu i unes pluges a finals de juliol, agost i principis de setembre molt ben rebudes. El raïm ecològic veremat (90 ha) va presentar un estat sanitari perfecte i en quantitat similar a l'any anterior. Els vins base presenten una bona acidesa que ens permetrà elaborar escumosos de llarga cria.

VARIETATS

48% Parellada, 29% Malvasia, 19% Macabeu i 4% Xarel·lo de la Nnostra Finca Can Martí.

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

Mínim de 18 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. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

De color groc pàl·lid, net, brillant, amb rivet daurat. Bombolla fina i persistent, amb despreniment constant, Fresc, amb un perfil aromàtic molt peculiar, en el que destaquen notes florals i fruitals. En nas és fresc (twist de llimona) i inicialment presenta notes florals - rosa blanca - i de fruites exòtiques - mango, maracujà - molt peculiars de la varietat malvasia. En boca es confirma la frescor, ressalten les notes almivarades i de fruita tropical. Carbònic ben integrat, bona acidesa i equilibri.