



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 fresco, con un perfil aromático muy peculiar.

TORELLÓ FRESH

BRUT RESERVA 2019

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 2019

La vendimia se inició el sábado 17 de agosto, con las variedades más tempranas (unos días más tarde que el año anterior) y finalizó el 20 de septiembre con la Parellada. 2019 fue un año seco en general, con dos olas de calor muy intensas en verano y unas lluvias a finales de julio, agosto y principios de septiembre muy bien recibidas. La uva ecológica vendimiada (90 ha) en nuestra finca Can Martí presentó un estado sanitario perfecto y en cantidad similar al año anterior. Los vinos base presentan una buena acidez que nos permitirá elaborar espumosos de larga crianza.

VARIETADES

48% Parellada, 29% Malvasía, 19% Macabeo y 4% Xarel·lo de nuestra Finca Can Martí

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.

CRIANZA

Mínimo de 18 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. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido, limpio y brillante, con ribete dorado. Burbuja fina y persistente, con desprendimiento constante. Fresco, con un perfil aromático muy peculiar, en el que destacan notas florales y frutales. En nariz es fresco (twist de limón), e inicialmente presenta notas florales (rosa blanca) y de frutas exóticas (mango, maracuyá) muy peculiares de la variedad Malvasía. En boca se confirma la frescura, resaltan las notas almibaradas y de fruta tropical. Carbónico bien integrado, buena acidez y equilibrado.