

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances, defineixen els corpinats de Torelló Viticultors. Els laboradors de vi escumós des de 1951.



Un corpinat elaborat amb vi criat en berrica de 225 litres amb absoluta precisió.

TORELLÓ 225 ENOTECA

BRUT NATURE 2015

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 2015

La verema va venir marcada per un hivern i un estiu molt suaus, que van provocar una maduració del raïm molt lenta i equilibrada. Les suaus temperatures, acompanyades per les pluges durant l'estiu, van fer que la producció i l'estat del raïm fossin òptims.

VARIETATS

47% Xarel·lo, 33% Macabeu i 20% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

EL LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, passa per la taula de selecció i 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. Després de la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, el vi base passa per berrica de roure francès Allier de 225 litres -d'aquí el seu nom-. A l'hivern es realitza l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Més de 9 anys 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. Clarificat manual en pupitres, degollament sense adició de sucres.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST - LUÍS GUTIÉRREZ - ROBERT PARKER / THE WINE ADVOCATE

2015 va ser un any molt potent amb un raïm excel·lent, després d'un llarg estiu i una verema primerenca. El Torelló 225 Enoteca 2015 Brut Nature ha passat més de nou anys en ampolla amb les seves mares. Es va elaborar amb un 47% de Xarel·lo, un 33% de Macabeu i un 20% de Parellada. Té més complexitat i notes de llevat, torrats i fumats, aromes de pastís de poma i un paladar fresc i equilibrat amb sabors intensos i un final sec. Luís Gutiérrez, 1 de maig del 2025.

RECONeixEMENTS

Robert Parker	Guía Peñín	Guía de Vins de Catalunya
	2026	2026
94 punts	93 punts	9,92 punts. Millor escumós de la Guía de Vins.