

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 elaborado con vino criado en bodega de 225 litros con absoluta precisión.*

## TORELLÓ 225 ENOTECA

BRUT NATURE 2015

**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 2015

La vendimia 2015 vino marcada por un invierno y un verano muy suaves, que provocaron una maduración de la uva muy lenta y equilibrada. Las suaves temperaturas, acompañadas por las lluvias durante el verano, hicieron que la producción y el estado de la uva fuera óptimo.

### VARIETADES

47% Xarel·lo, 33% Macabeo y 20% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

### ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso 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. Después de la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable, el vino base pasa por barrica de roble francés Allier de 225 litros -de aquí su nombre-. En invierno se realiza el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

### CRIANZA

Más de 9 años de crianza en botella. Cada año se realiza el poignettage (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Degüelle sin adición de azúcares.

### PRESENTACIONES

75 cl.

### NOTA DE CATA - LUÍS GUTIÉRREZ - ROBERT PARKER/THE WINE ADVOCATE

2015 fue un año muy potente con una uva excelente, después de un largo verano y una vendimia temprana. Torelló 225 Enoteca 2015 Brut Nature ha pasado más de nueve años en botella con sus lías. Se elaboró con un 47% de Xarel·lo, un 33% de Macabeo y un 20% de Parellada. Tiene más complejidad y notas de levadura, tostados y ahumados, aromas de pastel de manzana, y un paladar fresco y equilibrado con sabores intensos, y un final seco.

### RECONOCIMIENTOS

Robert Parker	Guía Peñín 2026	Guía de Vins de Catalunya 2026
94 puntos	93 puntos	9,92 puntos. Mejor vino espumoso de la Guía.