TORELLÓ
VITICULTORS

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual i vinificació a la propietat defineixen els vins de Torelló Viticultors. El·laboradors de vi des de 1951.

Un vi blanc de criança complex i estructurat.

GRAN CRISALYS

2024

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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 2024

2024 va ser un any en què vam rebre una mica menys de pluja que en els últims anys, 469 litres per metre quadrat (per sota de la mitjana de 530 litres dels anys anteriors a la sequera). La verema de les 11 varietats de raïm de la nostra Finca Can Martí, va començar la matinada del 5 d'agost i va acabar el 18 de setembre del 2024. Com ja fa uns anys, la verema comença a les 04.30 h de la matinada, de nit, d'aquesta manera es preserva millor el color i els aromes del most. En general, la producció de raïm a la nostra finca ha sigut similar a la producció de raïm de l'any passat, els grans de raïm són més petits que altres anys per culpa de la sequera. Així i tot, l'estat sanitari ha sigut molt bo. Podem afirmar que ha sigut una molt bona campanya, amb vins tranquils frescos i aromàtics, molta tipicitat aromàtica de cada varietat, i uns vins base corpinnat amb molt bona acidesa que ens aportarà capacitat d'envelliment als escumosos. En anys de sequera comprem raïm a viticultors de la zona.

VARIETATS

50% Chardonnay i 50% Xarel·lo.

ELABORACIÓ

El raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, en les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció del premsatge (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Utilitzem tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació. Fermentació, criança en barrica i battonage. Posteriorment criança en ampolla.

PRESENTACIONS

75 cl. i Magnum.

NOTA DE TAST

Vi blanc de color or vell, reflexos verds daurats, net i transparent, amb una densitat mitjana en copa. En nas desprèn fragància neta, de flors blanques i fruita de vinya madura sobre una penetrant aroma mineral. En boca és untuós, de pas ferm i equilibrat, amb notes que recorden a la poma Granny Smith i un record de brioixeria amb un final vegetal. És un vi rodó de pas complex i amigable.