

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual y vinificación en la propiedad definen a los vinos Torelló. Elaboradores de vino desde 1951.

GRAN CRISALYS

2024
PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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 2024

2024 fue un año en que recibimos un poco menos de lluvia que en los últimos años, 469 litros por m² (por debajo de la media de 530 litros de los últimos años). La vendimia de las 11 variedades de uva de nuestra finca Can Martí comenzó la madrugada del 5 de agosto y acabó el 18 de septiembre de 2024. Como ya hace unos años, la vendimia empieza a las 4.30h de la madrugada, de noche, de esta forma se preservan mejor el color y los aromas del mosto. En general, la producción de uva en nuestra finca ha sido similar a la del año pasado, los granos son más pequeños que otros años por razón de la sequía. El estado sanitario muy bueno. Podemos afirmar que ha sido una muy buena campaña, con vinos tranquilos frescos y aromáticos, con mucha tipicidad aromática de cada variedad, y unos vinos base corpinnat con buena acidez que nos aportará capacidad de envejecimiento a los espumosos. En año de sequía compramos uva a viticultores de la zona.

VARIEDADES

50% Chardonnay y 40% Xarel·lo.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se realiza el prensado, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada, el “mosto flor”. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado. Fermentación y crianza en barrica y battonage. Posteriormente crianza en botella y crianza en barrica y battonage. Posteriormente crianza en botella.

PRESENTACIONES

75 cl. i Magnum.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color oro viejo, reflejos verdes dorados, limpio y transparente, con una densidad media en copa. En nariz desprende fragancia limpia, de flores blancas y fruta de vid madura sobre un penetrante aroma mineral. En boca es envolvente, de paso firme y equilibrado, con las notas que recuerdan a la manzana Granny Smith y un untuoso recuerdo de bollería con un final vegetal. Es un vino redondo de paso complejo y amigable.



Un vino blanco de crianza complejo y estructurado.