

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



És una microvinificació que expressa la voluntat del celler d'experimentar en diferents formes d'elaboració d'un vi escumós.

TORELLÓ ANCESTRAL MICROVINIFICACIÓ

BRUT 2023

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 2023

La verema 2023 en la nostra finca de Can Martí, va començar la matinada del 8 d'agost, 5 dies més tard que l'any anterior, a causa de les suaus temperatures de maig i juny, fet que va comportar una maduració més lenta del raïm, i va finalitzar el 9 de setembre. Serà recordada per una sequera extrema i per estar molt pendent de l'estat de la vinya. Els litres recollits entre el final de la verema 2022 i setembre 2023 són 387 litres per m², molt inferior a la mitjana de 550 litres per m². Hi havia la preocupació que la sequera pogués afectar a la qualitat, però els vins resultants de la collita són excel·lents, tant pels vins base corpinnat com pels vins tranquils.

VARIETATS

88% Xarel·lo i 12%. Macabeu.

ELABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, 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. Abans de la fermentació en ampolla es fa el cupatge de les dos varietats. Aquesta fermentació s'inicia al dipòsit d'acer inoxidable amb llevat autòcton de la Finca Can Martí i, quan s'arriba a una determinada densitat, s'embotella per tal de que finalitzi la primera i única fermentació a l'ampolla.

CRIANÇA

30 mesos 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. És un Brut i a la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

A la vista es presenta net i brillant, de color daurat pàl·lid, i una micro-bombolla amb despreniment constant formant rosari. Al nas es ric aromàticament, destaquen herbes mediterrànies, notes anisades, poma madura i fons de brioix de llevat fi. A la boca es mostra sec, amb marcada acidesa i refrescant, notes cítriques, pera llimonera. La bombolla a la boca dona sensació de mousses i molt ben integrada. Un ancestral llarg en boca i elegant.