

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



Es una microvinificación que expresa la voluntad de la bodega de experimentar con diferentes formas de elaborar un vino espumoso.

TORELLÓ ANCESTRAL MICROVINIFICACIÓN BRUT 2023 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 2023

La vendimia en nuestra finca Can Martí empezó la madrugada del 8 de agosto, 5 días más tarde que el año anterior debido a las suaves temperaturas de mayo y junio, que han llevado a una maduración más lenta de la uva y, finalizó el 9 de septiembre. La vendimia 2023 será recordada por una sequía extrema y por mucha vigilancia en el viñedo. Los litros recogidos entre el final de la vendimia 2022 y septiembre 2023 son 387 litros por m2, muy inferior a la media de 550 litros. Existía una preocupación de que la sequía pudiese afectar a la calidad, pero los vinos resultantes de la cosecha son excelentes, tanto para los vinos base corpinnat como para los vinos tranquilos.

VARIEDADES

88% Xarel·lo y 12% de Macabeo.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva 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. Antes de la fermentación en botella se realiza el cupaje de las dos variedades. Esta fermentación se inicia en depósito de acero inoxidable con levadura autóctona de la Finca Can Martí y, cuando alcanza una determinada densidad, se embotella para que finalice la primera y única fermentación en la botella.

CRIANZA

30 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut y en la contra etiqueta se indica la fecha de degüelle.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

A la vista se presenta limpio y brillante, de color dorado pálido, y una micro-burbuja con desprendimiento constante formando rosario. En nariz es aromáticamente rico, destacan hierbas mediterráneas, notas anisadas, manzana madura y fondo de brioche de levadura fina. En boca se muestra seco, con marcada acidez y refrescante, notas cítricas, pera limonera. La burbuja en boca da sensación de mousse y muy bien integrada. Un ancestral largo en boca y elegante.