

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.



Un corpinnat rosat pàl·lid, molt fresc, elegant i amb aromes a fruits vermells.

TORELLÓ PÀL·LID 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

75% Macabeu i 25% de Pinot Noir.

EL·LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un sol premsat suau de les dues varietats a la vega. A les nostres premses disposem de la tecnologia Inertys que protegeix el most de la oxidació en el moment del premsat. A l'hivern es realitza l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 18 mesos en ampolla. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

37,5 cl., 75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Seductor color rosa nacre, net, transparent i de reflexos rosats. De bombolla discreta, fina i constant. En nas és fresc, on els tocs dolços de la fruita vermella, jove, juguen un bon paper amb unes notes làctiques fresques i de bon equilibri amb els tocs d'herba. Notes florals, sobre un fons mentolat i balsàmic. L'entrada en boca és golosa, de pas sec i ferm, amb presència de taní que recorda a les llavors de la maduixa.