



# TORELLÓ

VITICULTORS

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



*Un corpinnat rosado pálido, muy fresco, elegante y con aromas a frutillos rojos.*

## TORELLÓ PÀL·LID 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 m<sup>2</sup>, 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

75% Macabeu y 25% Pinot Noir.

### ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza un suave prensado de las dos variedades a la vez. Contamos con la tecnología Inertys en nuestras prensas que protegen al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. En invierno se realiza el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

### CRIANZA

Mínimo de 18 meses en botella. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

### PRESENTACIONES

37,5 cl., 75 cl., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

### NOTA DE CATA

Seductor color rosa nácar, limpio, transparente y de reflejos rosados. De burbuja discreta, fina y constante. En nariz es fresco, de sensación golosa, con notas dulces de fruta roja y joven, como la fresa y la frambuesa. La entrada en boca es golosa, de paso seco y firme, con presencia de tanino que recuerda a las semillas de la fresa. Equilibrada acidez.