

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



*Un vi blanc jove, fresc i
afruitat.*

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

2025

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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 2025

La verema 2025 va començar l'11 d'agost i va finalitzar el 15 de setembre. Veremem de nit, començant a les 04:30 h de la matinada i finalitzant a la 13:00 h del migdia. Més de 800 litres per m2 d'aigua de pluja van caure a la nostra Finca Can Martí, molt més de la mitjana habitual a la nostra zona. L'estat sanitari del raïm ha sigut molt bo. Podem dir que ha sigut una molt bona campanya amb vins frescos amb molt bons aromes a fruites i flors, amb una acidesa i un Ph ideal, amb molt bon color, molt potencial qualitatiu i uns vins base Corpinnat amb gran potencial d'envelliment.

VARIETATS

38% Macabeu, 32% Moscatell i 30% Xarel·lo.

EL LABORACIÓ

Tot el raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable, a baixa temperatura, per a conservar totes les aromes varietals i fermentatives.

PRESENTACIONS

37,5cl i 75 cl.

NOTA DE TAST

Vi blanc de color or nou, lleuger en copa, net i brillant amb reflexos groc-verdós. En nas, és de delicada intensitat aromàtica, fresc, ple de vida. Amb records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flor de camp, com la dent de lleó. Amb tocs a fruita cuinada, com a poma caramel·litzada. En boca és agradable, de pas lleuger, amb l'acidesa emmascarada per la fruita. Amb un final agradable, on retrobem les aromes de fonoll i flor de camp.