

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



*Un vino blanco joven,
fresco y afrutado.*

TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

2025
PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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 2025

La vendimia 2025 empezó el 11 de agosto y finalizó el 15 de septiembre. Vendimiamos de noche, empezando a las 04:30 h de la madrugada y finalizando a la 13:00 h del mediodía. Más de 800 litros por m2 de agua de lluvia cayeron en nuestra Finca Can Martí, muy por encima de la mediana habitual en nuestra zona. El estado sanitario de la uva ha sido muy bueno. Podemos decir que ha sido una muy buena campaña con vinos frescos y unos muy buenos aromas a frutas y flores, con una acidez y un Ph ideal, con muy buen color, muy potencial cualitativo y unos vinos base Corpinat con gran potencial de envejecimiento.

VARIEDADES

38% Macabeo, 32% Moscatel y 30% Xarel·lo.

ELABORACIÓN

Cada variedad de uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción (también llamado "mosto flor"), la de mayor calidad. Contamos con tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante la fase de prensado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

37,5 cl. y 75 cl.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color oro nuevo, ligero en copa, limpio y brillante con reflejos amarillo-verdoso. En nariz, es de delicada intensidad aromática, fresco, llena de vida. Con recuerdos de flores blancas, de melocotonero, de hierbas como el hinojo, flor de campo como el diente de león. Con toques a fruta cocinada, como manzana caramelizada. En boca es agradable, de paso ligero, con la acidez enmascarada por la fruta. Con un final agradable, donde reencontramos los aromas de hinojo y flor de campo.