

*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 rosat sec, aromàtic i complex.

TORELLÓ PETJADES

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

100% Merlot.

ELABORACIÓ

Es realitza una maceració pel·licular durant 12 hores, per a extreure el color i les aromes desitjades. Premsatge molt suau, en premses pneumàtiques Inertys, en atmosfera de nitrogen, per a evitar qualsevol oxidació del color o de les aromes i dels seus precursors. La clarificació del most es va realitzar de forma estàtica i durant 24 hores, en tines de formigó.

PRESENTACIONS

75 cl.

NOTA DE TAST

Vi de color cirera, d'aspecte dens en copa, net, brillant, de reflexos color carmí. Molt seductor i amb personalitat. En nas, és d'agradable intensitat aromàtica, neta i complexa, amb de detalls que aporten fragància. Es pot identificar una amanida de fruits vermells frescos, amb tocs àcids, vegetals, de tija d'arbre fruiter. L'entrada en boca és present, amb pas ferm. L'acidesa juga un paper important, que aporta frescor i estructura. L'equilibri llaminer de la fruita vermella, l'acidesa de la fruita verda i l'amargor de la tija, donen personalitat.