



TORELLÓ

VITICULTORS

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



*Un vino rosado seco,
aromático y complejo.*

TORELLÓ PETJADES

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 Corpínat con gran potencial de envejecimiento.

VARIETADES

100% Merlot.

ELABORACIÓN

Se ha realizado una maceración pelicular durante 12 horas, para extraer el color y los aromas deseados. Prensado muy suave, en prensas neumáticas Inertys, en atmósfera de nitrógeno para evitar cualquier oxidación del color o de los aromas y de sus precursores. La clarificación del mosto se realizó de forma estática y durante 24 horas en depósitos de hormigón.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Vino de color cereza, de aspecto denso en copa, limpio, brillante, de reflejos color carmín, muy seductor y con personalidad. En nariz, es de agradable intensidad aromática, limpia y compleja, con detalles que aportan fragancia. Se puede identificar una ensalada de frutos rojos frescos, con toques ácidos, vegetales de tallo de árbol frutal, aromas que dejan huella. La entrada en boca es presente, con paso firme. La acidez juega un papel importante que aporta frescura y estructura. El equilibrio goloso de la fruta roja, la acidez de la fruta verde y la amargura del tallo, dan personalidad.