



TORELLÓ

VITICULTORS

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



És una microvinificació que expressa la voluntat del celler d'experimentar en diferents formes d'elaboració d'un vi escumós.

TORELLÓ 3 ANYADES MICROVINIFICACIÓ

BRUT NATURE 2020/2021/2022

CORPINNAT



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 petits remolcs.

LA COLLITA 2020, 2021 i 2022

Les anyades 2020, 2021 i 2022 són ben diferents. 2020 va ser un any molt plujós, entre octubre i maig, en canvi l'estiu va ser molt sec, no va ploure ni un sol dia. El 2020 vam tenir una menor quantitat de raïm i es va haver de prestar molta atenció al cicle vegetatiu i al procés de verema. 2021 és un any que es caracteritza per la baixa pluviometria (un 50% menys de pluges que habitualment), un juliol de temperatures suaus i un agost amb pics de calor de 40 °C. Collita amb fruits més petits, però de gran potencial aromàtic i bona acidesa. La verema 2022, des del final de la primavera i durant l'estiu, vam tenir 4 onades de calor molt fortes. Vam tenir, entre un 20% i un 30% menys de producció de raïm -segons la varietat- respecte a l'any passat, a causa de la intensa sequera. Ara bé, l'estat sanitari del raïm va ser impecable, junt amb una acidesa equilibrada.

VARIETATS/CUPATGE

42% Xarel·lo, 39% Macabeu i 19% Parellada.
2020 (5% Criat en barrica), 2021 (13%) i 2022 (82%)

EL·LABORACIÓ

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un premsat suau de cada varietat. A les nostres premses disposem de la tecnologia Inertys que protegeix el most de la oxidació en el moment del premsat. A l'hivern es realitza el cupatge de les diferents varietats i anyades, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 36 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. És un Brut Nature sense addició de sucres. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl.