



TORELLÓ

VITICULTORS

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



Per els amants dels escumosos radicalment secs i sense addició de sucres.

TORELLÓ TRADICIONAL

BRUT NATURE 2021

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 remolcs petits.

LA COLLITA 2021

La verema va començar el 10 d'agost i va finalitzar el 10 de setembre. 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. Els resultats, vins base Corpinnat amb molt bon equilibri entre acidesa i grau alcohòlic, ideal per a escumosos de llarga criança i vins Penedès molt aromàtics i equilibrats. Una molt bona anyada.

VARIETATS

48% Macabeu, 34% Xarel·lo i 18% Parellada.

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, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

CRIANÇA

Mínim de 48 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

37,5 cl., 75 cl., Magnum i Jeroboam.

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos grocs, net, transparent. Amb bombolla fina i constant amb formació de rosari. En nas destaca la fruita blanca, com la pera, sobre una nota ben marcada de brioxeria, flam de caramel, crema pastissera i fruita confitada. Entrada en boca fresca i delicada. El seu pas és sec, amb presència d'herbes fresques que obren una finestra al camp, on destaquen les flors blanques. Amb notes de brioxeria i crema, fent un final de boca molt agradable.