

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los corpinnat Torelló. Elaboradores de vino espumoso desde 1951.



Para los amantes de los espumosos radicalmente secos y sin adición de azúcares.

TORELLÓ TRADICIONAL BRUT NATURE 2021 CORPINNAT



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.

LA COSECHA 2021

La vendimia empezó el 10 de agosto y finalizó el 10 de septiembre. 2021 es un año que se caracteriza por la baja pluviometría (un 50% menos de lluvias que habitualmente), un julio de temperaturas suaves y un agosto con picos de calor de 40 °C. Cosecha con frutos más pequeños, pero de gran potencial aromático y buena acidez. El resultado, vinos base Corpinnat con muy buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico, ideal para espumosos de larga crianza y vinos Penedès muy aromáticos y equilibrados. Una muy buena añada.

VARIEDADES

48% Macabeo, 34% Xarel·lo y 18% Parellada.

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza por separado un suave prensado de cada variedad. Contamos con la tecnología Inertys en nuestras prensas que protegen al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 48 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

37,5 cl., 75 cl., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

NOTA DE CATA

Color pajizo con reflejos amarillos, limpio, transparente. Con burbuja fina y constante con formación de rosario. En nariz destaca la fruta blanca, como la pera, sobre una nota bien marcada de briochería, flan de caramelo, crema pastelera, fruta confitada. Entrada en boca fresca y delicada. Su paso es seco, con presencia de hierbas frescas que abren una ventana al campo, donde destacan las flores blancas. Con notas de briochería y crema, haciendo un final de boca muy agradable.