

*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 blanc jove, fresc i  
afruitat.*

## TORELLÓ MAS DE LA TORREVELLA

2025

**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*Muntanyes d'Ordal*



### 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 m<sup>2</sup> 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% Chardonnay de la nostra Finca Can Martí.

### EL·LABORACIÓ

El raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, en les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció del premsatge (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Utilitzem tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació.

### PRESENTACIONS

75 cl.

### NOTA DE TAST

Color groc verdós molt net. Aroma intensa de fruita tropical i exòtica madura, on en evolució apareixen notes cítriques. En boca té una entrada agradable, bona acidesa. És carnós i amb notes lamineres. Es confirmen les notes de fruita tropical delicades i apareixen de fruita blanca madura.