

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



Un vino blanco joven, fresco y afrutado.

TORELLÓ MAS DE LA TORREVELLA

2025

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Muntanyes d'Ordal



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 Corpinat con gran potencial de envejecimiento.

VARIEDADES

100% Chardonnay de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

La uva pasa por la mesa de selección y posteriormente se realiza el prensado, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada, el "mosto flor". Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso muy limpio. Aroma intenso de fruta tropical y exótica madura, donde en evolución aparecen notas cítricas. En boca tiene una entrada agradable, buena acidez, es carnoso y con notas golosas. Se confirman las notas de fruta tropical delicadas y aparecen de fruta blanca madura.