



TORELLÓ

VITICULTORS

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

TORELLÓ ROSA D'ABRIL

2025

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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

51% Macabeu, 25% Syrah y 24% Malvasía de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Las tres variedades de uva comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Toda la uva pasa por la mesa de selección y posteriormente son prensadas, con delicadeza, en las prensas neumáticas. Se utiliza únicamente la primera fracción del prensado (también llamado "Mosto Flor"), el de mayor calidad. Contamos con Tecnología Inertys en las prensas, con el objetivo de proteger el mosto de cualquier oxidación, durante esta fase. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Presenta un color rosa pálido con tonalidades ámbar, limpio y brillante. En nariz, aroma delicado, persistente y con sensación golosa. Con ligeros toques que recuerdan la fruta roja acabada de cosechar. Rico y fresco. Ligeros recuerdos tropicales de lichi y mango. Fondo floral de primavera del mes de abril. En boca tiene una entrada amable, fresco y con paso seco. En continuidad con la parte olfativa, fresco y equilibrado, buena acidez, largo. Agradable y elegante.



*Un vino rosado joven,
fresco y aromático.*