



TORELLÓ

VITICULTORS

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



*L'escumós de llarga
criança ideal per a qualse-
vol ocasió i brindis.*

TORELLÓ

BRUT RESERVA 2023

CORPINNAT



LA FINCA CAN MARTI

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 2023

La verema 2023 en la nostra finca de Can Martí, va començar la matinada del 8 d'agost, 5 dies més tard que l'any anterior, a causa de les suaus temperatures de maig i juny, fet que va comportar una maduració més lenta del raïm, i va finalitzar el 9 de setembre. Serà recordada per una sequera extrema i per estar molt pendent de l'estat de la vinya. Els litres recollits entre el final de la verema 2022 i setembre 2023 són 387 litres per m², molt inferior a la mitjana de 550 litres per m². Hi havia la preocupació que la sequera pogués afectar a la qualitat, però els vins resultants de la collita són excel·lents, tant pels vins base corpinnat com pels vins tranquils.

VARIETATS

52% Xarel·lo, 41% Macabeu i 7% Parellada.

ELABORACIÓ

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 24 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. A la contraetiqueta s'indica la data de desgorjament.

PRESENTACIONS

75 cl. i Màgnum.

NOTA DE TAST

Color groc or nou, amb reflexos gris daurats. Net i transparent, amb formació de rosari constant. En nas aporta aromes llaminers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita confitada de coca, brioix i llevat, sobre una subtil aroma mineral. Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llamineres, gran estructura.