

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



*Un vino blanco joven,
fresco y afrutado.*

TORELLÓ MALVAREL·LO

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 Corpinnat con gran potencial de envejecimiento.

VARIEDADES

50% Malvasia y 50% Xarel·lo de nuestra Finca Can Martí.

ELABORACIÓN

Las dos variedades comparten un ciclo vegetativo similar, lo que permite vendimiarlas el mismo día y prensarlas juntas. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, a baja temperatura para conservar todos los aromas varietales y fermentativos.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados. En nariz es sugerente, con aromas afrutados y dulces, amielados. Notas florales, delicadas, pero con intensidad. Plenitud frutal con una buena dosis de fruta de hueso, notas exóticas de albaricoque, melocotón, ciruela y pera de agua. En boca es muy frutal, aparece la fruta blanca, fruta de hueso. Frescura cítrica, buena acidez. Es un vino muy agradable y sabroso.