

TORELLÓ
VITICULTORS

Vinedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los corpinnat Torelló. Elaboradores de vino espumoso desde 1951.



TORELLÓ 3 AÑADAS MICROVINIFICACIÓN

BRUT NATURE 2021/2022/2023

CORPINNAT



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.

LA COSECHA 2021, 2022 y 2023

Las añadas 2021, 2022 y 2023 fueron bien diferentes. 2021 fue un año que se caracteriza por la baja pluviometría (un 50% menos de lluvias que habitualmente), un julio de temperaturas suaves y un agosto con picos de calor de 40 °C. Cosecha con frutos más pequeños, pero de gran potencial aromático y buena acidez. En 2022, desde el final de la primavera y durante el verano, tuvimos 4 severas olas de calor. En 2022, tuvimos entre un 20 y un 30% menos de producción de uva -según la variedad- respecto al año anterior debido a la intensa sequía, ahora bien, el estado sanitario de la uva ha sido impecable, junto a una acidez equilibrada. 2023 será recordado por una sequía extrema y por estar muy pendiente del estado del viñedo. La sequía, pero, no afectó a la calidad de la uva, resultando unos vinos base excelentes.

VARIEDADES/CUPAJE

52% Macabeo, 36% Xarel·lo y 12% Parellada.

2021 (5% Crianza en barrica), 2022 (13%) y 2023 (82%).

ELABORACIÓN

Los racimos llegan enteros a la bodega y, previo paso de toda la uva por mesa de selección, se realiza por separado un suave prensado de cada variedad. Contamos con la tecnología Inertys en nuestras prensas que protegen al mosto de la oxidación durante la fase de prensado. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades y añadas, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 36 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage o agitación de la botella que busca que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Es un Brut Nature sin adición de azúcares y se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl.

Es una microvinificación que expresa la voluntad de la bodega de experimentar con diferentes formas de elaborar un vino espumoso.