

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



Un escumós que ret homenatge a la nostra finca, on vinyes i oliveres conviuen amb mamífers, aus, amfibis i rèptils.

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ

BRUT 2019

CORPINNAT



LA FINCA CAN MARTÍ

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 de 2500 kg.

LA COLLITA 2019

La verema es va iniciar el dissabte 17 d'agost (uns dies més tard que l'any anterior) i va finalitzar el 20 de setembre. 2019 va ser un any sec en general, amb dues onades de calor molt intenses a l'estiu i unes pluges a finals de juliol, agost i principis de setembre molt ben rebudes. El raïm ecològic veremat (90 ha) va presentar un estat sanitari perfecte i en quantitat similar a l'any anterior. Els vins base presenten una bona acidesa que ens permetrà elaborar escumosos de llarga criança. En anys de poca producció comprem raïm a viticultors de la zona.

VARIETATS

73% Macabeu i 27% Garnatxa Negra de la nostra finca de Can Martí.

ELABORACIÓ

Les dues varietats es premsen a la vega. La varietat negra, es vinifica en blanc. 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 72 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.

NOTA DE TAST

De color groc llimona amb tonalitat ambre, aquest Corpinnat és una expressió de precisió artesana on la vinificació en blanc de la garnatxa negra es dona la mà amb la frescor mediterrània del macabeu. En nas es mostra una complexitat fascinant i neta, el macabeu aporta la frescor cítrica i de poma verda, mentre que la garnatxa negra afegeix notes de fruita de pinyol i una delicada essència floral. És un nas vibrant, on la puresa de la fruita és la protagonista absoluta. En evolució apareixen els torrats de la llarga criança. A la boca té l'atac, fresc i viu d'un gran escumós, però la garnatxa li confereix una estructura i una sedositat en boca que el fan únic. És un vi amb volum, capaç d'omplir el paladar amb una bombolla finíssima i integrada. La mineralitat calcària de la nostra Finca Can Martí apareix al final, aportant longitud i un toc salí molt elegant.