

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



Un espumoso que rinde homenaje a nuestra finca, donde cepas y olivos conviven con mamíferos, aves, anfibios y reptiles.

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ

BRUT 2019

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 de 2500 kg.

LA COSECHA 2019

La vendimia se inició el sábado 17 de agosto, con las variedades más tempranas (unos días más tarde que el año anterior) y finalizó el 20 de septiembre con la Parellada. 2019 fue un año seco en general, con dos olas de calor muy intensas en verano y unas lluvias a finales de julio, agosto y principios de septiembre muy bien recibidas. La uva ecológica vendimiada (90 ha) en nuestra finca Can Martí presentó un estado sanitario perfecto y en cantidad similar al año anterior. Los vinos base presentan una buena acidez que nos permitirá elaborar espumosos de larga crianza. En años de poca producción compramos uva a viticultores de la zona.

VARIEDADES

73% Macabeo y 27% Garnacha Tinta de nuestra finca de Can Martí.

ELABORACIÓN

Las dos variedades se prensan conjuntamente. La variedad tinta se vinifica como si fuera blanca. 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, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 72 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. Se indica la fecha de degüelle en la contra etiqueta.

PRESENTACIONES

75 cl.

NOTA DE CATA

De color amarillo limón con tonalidad ámbar, este corpinnat es una expresión de precisión artesana donde la vinificación en blanco de la garnacha tinta se da la mano con la frescura mediterránea del macabeo. En nariz se muestra con una complejidad fascinante y limpia, el macabeo aporta la frescura cítrica y de manzana verde, mientras que la garnacha añade notas de fruta de hueso y una delicada esencia floral. Es una nariz vibrante, donde la pureza de la fruta es la protagonista absoluta. En evolución aparecen los tostados de la larga crianza. En boca tiene el ataque, fresco y vivo de un gran espumoso, pero la garnacha le confiere una estructura y una sedosidad en boca que lo hacen único. Es un vino con volumen, capaz de llenar el paladar con una burbuja finísima e integrada. La mineralidad calcárea de nuestra Finca Can Martí aparece al final, aportando longitud y un toque salino muy elegante.