



TORELLÓ

VITICULTORS

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



TORELLÓ TRADICIONAL BRUT NATURE 2016 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 2016

La cosecha estuvo marcada por la sequía, con una primavera y un inicio de verano muy secos y con sólo una tormenta de 25 litros por m², muy bien recibida la tercera semana de julio. La escasez de precipitaciones comportó una menor producción pero un excelente estado sanitario de la uva, aspecto muy importante para las bodegas que elaboramos vinos y espumosos premium. La vendimia comenzó el 11 de agosto y finalizó el 13 de septiembre.

VARIEDADES

51% Xarel·lo, 32% Macabeo i 17% Parellada de nuestra finca de Can Martí.

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, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella.

CRIANZA

Mínimo de 60 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

37,5 cl., 75 cl., 1,5 l. Magnum y 3 l. Jeroboam.

NOTA DE CATA

Color pajizo con reflejos amarillos, limpio, transparente. Con burbuja fina y constante con formación de rosario. En nariz destaca la fruta blanca, como la pera, sobre una nota bien marcada de briochería, flan de caramelo, crema pastelera, fruta confitada. Entrada en boca fresca y delicada. Su paso es seco, con presencia de hierbas frescas que abren una ventana al campo, donde destacan las flores blancas. Con notas de briochería y crema, haciendo un final de boca muy agradable.

RECONOCIMIENTOS

Decanter'22	Peñin'23	IWC'22	Parker
Medalla de Oro 95 puntos	91 puntos	Medalla de plata	92 puntos

Para los amantes de los espumosos radicalmente secos y sin adición de azúcares.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

www.torello.com