

VITICULTORES DESDE 1395
ELABORADORES DE ESPUMOSOS DESDE 1951
100% VIÑA PROPIA
100% ECOLÓGICO
100% VENDIMIA MANUAL
VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS



Todos los vinos y espumosos Corpinnat de Torelló tienen su origen en las viñas de Can Martí, de 135 hectareas, finca de la familia Torelló desde 1395. Situada en Gelida, en el Alt Penedès.

CORPINNAT TORELLÓ 225 2015



Varietades: 47% Xarel.lo, 33% Macabeo y 20% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

Cosecha: 2015. La vendimia 2015 estuvo marcada por un invierno en el que recibimos una intensa nevada a principios de febrero muy beneficiosa. La nieve supone una reserva de agua y su deshielo supone un efecto irrigador muy favorable. Una primavera seca con temperaturas suaves dio paso a un verano muy caluroso, especialmente el mes de julio y unas tímidas lluvias en el mes de agosto. La vendimia se inició el 9 de agosto con la variedad Muscat y finalizó en septiembre con la Parellada. Todas las variedades presentaron un estado sanitario perfecto y han dado lugar a vinos tranquilos y vino base para espumosos de excelente calidad.

Elaboración: Cada variedad de uva es recolectada 100 % a mano y en su punto óptimo de maduración, se transporta rápidamente, en cajas de 25 kgs o pequeños remolques, hasta las prensas, llegando los racimos enteros y en perfectas condiciones. Se realiza por separado el prensado de cada variedad, suavemente, aprovechando sólo la primera prensada (el "mosto flor"), con una cuidadosa vinificación y fermentación, con levaduras salvajes propias.

Tras la primera fermentación, el vino base para el Corpinnat pasa por barrica de roble francés allier, de 225 litros (de aquí su nombre), durante un mes aproximadamente. Segunda fermentación en botella.

Crianza: Mínimo 40 meses de crianza en botella. Cada año se realiza el *poignettage* (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Degüelle sin adición de azúcares.

Vol: 11,5%

Color amarillo pajizo, limpio y transparente. Burbuja fina que forma rosario constante.

En nariz aromas amables que recuerdan a flores frescas, flor de miel y romero. Agradables notas lácteas que recuerdan a la crema inglesa y al brioche caramelizado. Ligeras notas tostadas que, en su conjunto, aportan una buena estructura.

Espumoso complejo y con muchos matices, sensación de burbuja en boca muy agradable. Complejidad equilibrada entre la crianza y la frescura que lo hacen largo y ligero. Notas de briochería fina, tostados sutiles y fruta.

PRESENTACIÓN

- 75 CL
- Magnum
- Jeroboam

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Robert Parker '19: 92 puntos

Guía Peñín '20: 92 puntos - 93 pts (magnum)

Drink Business: Medalla de plata

Guía Gourmets 2020: 93 puntos

Falstaff: 94 puntos

Weinwirtschaft: 93 puntos

Miquel Hudin: 91+93 puntos