

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 Torello desde 1395. Situada en Gelida, en el Alt Penedès.

## CORPINNAT

### TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ 2014



**Variedades:** 32% Chardonnay, 29% Xarel.lo, 23% Macabeo y 16% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

**Cosecha:** 2014. La vendimia en nuestra finca de Can Martí estuvo marcada por un invierno y un verano muy suaves que han provocaron una maduración de la uva muy lenta y equilibrada. Las suaves temperaturas, acompañadas por las lluvias que tuvimos durante el verano, hicieron que la viña no sufriera estrés hídrico, manteniendo una producción y estado sanitario de la uva óptimos.

**Elaboración:** Cada variedad de uva, cosechada 100% a mano y en su punto óptimo de maduración, se transporta rápidamente hasta las prensas para evitar su oxidación, llegando los racimos enteros y en perfectas condiciones. Previo paso de toda la uva por la mesa de selección, 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, se obtienen, como resultado, excelentes vinos.

**Crianza:** Más de 48 meses 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.

**Vol:** 12%

Color amarillo paja nueva. Con burbuja fina y constante, limpio y brillante, con reflejos dorados.

En nariz es de sutil intensidad aromática. Fresco y goloso, espumoso con una amplia variedad de aromas que aportan juego y sorpresa en la cata. Recuerdos florales, como la flor de miel, notas cítricas, fruta blanca, balsámicos de hierbas frescas, como María Luisa o hinojo.

En boca la acidez está bien equilibrada, y al final se distinguen delicadas notas amargas, en un conjunto de fruta madura y toques balsámicos.

#### PRESENTACIÓN

- 75 CL
- Magnum

#### PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Guía Peñín: 92 y 94 puntos (magnum)

Robert Parker: 89 puntos

Gilbert & Gaillard: Medalla de Oro

James Suckling: 91 puntos

Guía La Semana Vitivinícola: 96 puntos

Anuario de vinos El País: 90 puntos