

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 GRAN TORELLÓ BRUT NATURE 2011



**Varietades:** 46% Xarel.lo, 30% Macabeo y 24% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

**Cosecha:** 2011. Ese año la vendimia se adelantó. El mes de Julio fue lluvioso y una primera quincena de agosto con calor intenso adelanta la maduración. Los vinos base resultantes se presentan muy afrutados y con un perfecto equilibrio entre acidez y grado alcohólico, vinos con cuerpo y estructura, condiciones fantásticas para elaborar nuestros espumosos de larga crianza.

**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" que, con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias da como resultado excelentes vinos blancos. Hemos incorporado a nuestras prensas la tecnología Inertys que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado. Segunda fermentación en botella.

**Crianza:** Mínimo 84 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. Clarificado manual en pupitres. Degüelle sin adición de azúcares.

**Vol:** 12%

Color amarillo pajizo y de reflejos dorados. Limpio y transparente, con burbuja fina que forma rosario constante.

En nariz es limpio, elegante, de sutil complejidad con recuerdos de fruta blanca madura, flor de limonero, flor de saúco, flor de miel. El conjunto de flores blancas destaca sobre unos sutiles toques de frutos secos, crema y tostados.

En boca, sensaciones frescas, desembocando hacia un final delicado de flores blancas, con toques de brioche y fruta blanca.

### PRESENTACIÓN

- 75 CL
- Magnum

### PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

**Guía Peñín 19':** 93 pts - 95 pts Podium (magnum)

**Guía Gourmets:** 94 pts

**Weinwirtschaft:** '10 94 pts

**James Sucking:** 91 puntos

**Guía Vivir el Vino:** 97 pts.

**Robert Parker '19:** 92 pts

**Drink Business '18:** Medalla de Oro

**Gilbert & Gaillard:** Medalla de Oro

**Guía Vinos de Catalunya:** 9,65 puntos

**Guía Semana Vitivinícola:** 95 pts

"Magnífico mejor espumoso"

www.torello.com