

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 PÀ·L·ID ROSÉ 2017



Variedades: 75% Macabeo y 25% Pinot Noir, de nuestra finca de Can Martí.

Cosecha: 2017. La vendimia 2017 se inició el 2 de agosto con las variedades chardonnay y pinot noir (se anticipó 9 días respecto a 2016) y finalizó el 26 de agosto, con la parellada. Cosecha marcada por la sequía y los episodios de calor extrema de los meses de julio y agosto que, junto a la sequía del año anterior, contribuyó a una menor producción. El estado sanitario de la uva fue excelente y la vendimia transcurrió sin inclemencias meteorológicas. Considerada una muy buena campaña que dio y dará como resultado vinos y espumosos de gran calidad.

Elaboración: Prensado conjunto de las dos variedades. 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. Así los racimos llegan enteros y en perfectas condiciones.

Se aprovecha sólo la primera prensada, el “mosto flor” que, con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias, da como resultado excelentes vinos. 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 de 18 meses en botella.

Vol: 12%

PRESENTACIONES

- 75 CL
- Magnum
- Jeroboam

Seductor color rosa nácar, limpio, transparente y de reflejos rosados. De burbuja discreta, fina y constante.

En nariz es fresco, de sensación golosa, con notas dulces de fruta roja y joven, como la fresa y la frambuesa.

La entrada en boca es golosa, de paso seco y firme, con presencia de tanino que recuerda a las semillas de la fresa. Equilibrada acidez.



Ideal para acompañar:

Ensaladas de fruta, cuscus de verduras, pasta italiana y sushi.

Para acompañar postres, chocolates y dulces.