

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 TRADICIONAL BRUT NATURE 2013



Varietades: 50% Xarel.lo, 29% Macabeo y 21% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

Cosecha: 2013. La vendimia de ese año vino marcada por un invierno y una primavera muy lluviosos, que dieron a las cepas unas óptimas reservas de agua para encarar el verano y la maduración de la uva. Las suaves temperaturas del verano hicieron que la maduración fuese lenta y equilibrada y la ausencia de lluvia en el periodo de vendimia, dieron como resultado un excelente estado sanitario de la uva. Obtuvimos vinos frescos, con buena acidez, condiciones óptimas para elaborar espumosos con un gran potencial de 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. Así los racimos llegan enteros y en perfectas condiciones.

Previo paso de toda la uva por la mesa de selección se realiza, por separado, un suave prensado de cada variedad. 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 60 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. Clarificado manual en pupitres, degüelle sin adición de azúcares.

Vol: 12%

PRESENTACIONES

- 37,5 CL
- 75 CL
- Magnum
- Jeroboam

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.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Guía Peñín 20': 92 puntos - 94 puntos (Magnum)

Robert Parker: 91+ puntos

Gilbert & Gaillard 18': Medalla de Oro

James Suckling: 90 puntos

Guía Vinos de Catalunya 19': 9,6 puntos

Guía Vinos Gourmets: Añada '12, 94 puntos.
"Mejor espumoso", según usuarios de la guía.

www.torello.com