



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.

Torelló elabora vinos espumosos Corpinnat de larga crianza, vinos tranquilos de la DO Penedès, Marc y aceite de oliva virgen extra.

CORPINNAT TORELLÓ 225 2016



Variedades: 51% Xarel.lo, 32% Macabeo y 17% Parellada, de nuestra finca de Can Martí.

Cosecha: 2016. La vendimia 2016 estuvo marcada por la sequía, con una primavera e inicio del verano muy secos y tan sólo una tormenta de 25 litros por m², muy bien recibida la tercera semana de julio. La falta de precipitaciones general comportó una menor producción pero un excelente estado sanitario de las viñas, aspecto importante para las bodegas que elaboramos vinos y espumosos premium. La vendimia comenzó el 11 de agosto con la variedad chardonnay y finalizó el 13 de septiembre, con la parellada.

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 (añada 2015)

Guía Peñín 2021: 93 pts - 93 pts (magnum) – 95 pts (jeroboam)

Robert Parker: 92 puntos

Guía Semana Vitivinícola: 97 pts – cuadro de honor ('14)

Concurso Virtus 2019: Gran Oro

Weinwirtschaft: 93 puntos

Guía Gourmets 2020: 93 puntos

Guía Vivir el vino: 94 pts

Miquel Hudin: 91+93 puntos

Drink Business 2019: Medalla de plata

Falstaff: 94 puntos

www.torello.com