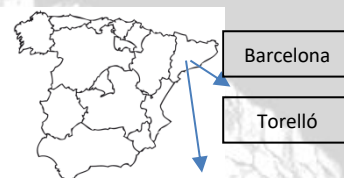


VITICULTORS DES DE 1395
ELABORADORS D'ESCUMOSOS DES DE 1951
100% VINYES PRÒPIES
100% ECOLÒGIC
100% VEREMA MANUAL
VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
ESPECIALITZATS EN LLARGUES CRIANCES



Tots els vins i escumosos Corpinnat de Torelló tenen el seu origen en les vinyes de Can Martí, de 135 hectàrees, finca de la família Torelló des de 1395. Situada a Gelida, a l'Alt Penedès.

Torelló elabora vins escumosos Corpinnat de llarga criança, vins tranquils de la DO Penedès, marc i oli d'oliva verge extra.

CORPINNAT TORELLÓ GRAN TORELLÓ GRANDES AÑADAS 2010



Varietats: 35% Macabeu, 34% Xarel.lo i 31% Parellada, de la nostra finca de Can Martí.

Collita: 2010. La verema va arribar amb un petit retard, a causa de les pluges i a les baixes temperatures durant la primavera, que van provocar una maduració lenta i molt equilibrada. Això va allargar la recollida del raïm fins a principis d'octubre. La collita va ser molt bona, pel que respecta als vins blancs i als vins base per a escumosos, obtenint-se vins amb molt bona acidesa, frescos, fins, molt aromàtics, expressius i amb moderada graduació.

Elaboració: Cada varietat de raïm es collit 100% a mà i al punt òptim de maduració i es transporta ràpidament fins a les premses, per a evitar la seva oxidació, arribant els rams sencers i en perfectes condicions.

Previ pas de tot el raïm per la taula de selecció, es realitza per a separar el premsatge de cada varietat, suaument, aprofitant només la primera premsada, el "most flor". Aquest, amb una acurada vinificació i fermentació amb llevats salvatges propis, dona com a resultat excel·lents vins blancs. Hem incorporat a les nostres premses la tecnologia Inertys que protegeix el most de l'oxidació durant la fase del premsatge. Segona fermentació en ampolla.

Criança: Més de 80 mesos en ampolla. Cada any es realitza el *poignettage* (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. Clarificat manual en pupitres, degollament sense adició de sucres.

Vol: 11,5%

PRESENTACIÓ

- 75 CL
- Magnum

Color groc pallós i de reflexos daurats. Net i transparent, amb bombolla fina que forma rosari constant.

En nas és net, elegant, de subtil complexitat, amb records de fruita blanca madura, flor de llimoner, flor de saüc i de mel. El conjunt de flors blanques destaca sobre uns subtils tocs de fruita seca, crema i torrats.

En boca, sensacions fresques, desembocant cap a un final delicat de brioixeria i fruita blanca. Balsàmic i amb tocs lleugerament fumats.

PREMIS Y RECONeixEMENTS

Guia Peñín 2021: 94 pts - 95 pts (magnum)

Decanter: Medalla d'Or (anyada 2008)

Robert Parker: 95 pts (anyada 2008)