



TORELLÓ

VITICULTORS

Vinyes pròpies, cultiu ecològic, verema manual i vinificació a la propietat defineixen els vins de Torelló Viticultors. El·laboradors de vi des de 1951.

TORELLÓ ROSA D'ABRIL

2022

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



LA FINCA CAN MARTÍ

La finca Can Martí pertany a la família Torelló des de l'any 1395 (s. XIV). Ocupa 135 hectàrees a Gelida (Alt Penedès - Barcelona). Els sòls són argilosos i calcaris, i es cultiven en ecològic 80 hectàrees de 11 varietats de raïm diferents. La verema es realitza manualment en caixes de 25kg, pallots de 200 kg o remolcs de 2500 kg.

LA COLLITA 2022

La verema 2022 en la nostra finca de Can Martí, va començar el 4 d'agost, 5 dies abans de l'habitual, a causa de la sequera i la ràpida maduració de les varietats més primerenques, i va finalitzar el 14 de setembre. Des del final de la primavera i durant l'estiu, hem tingut 4 onades de calor molt fortes. A Torelló, les prop de 80 hectàrees de vinya ecològica, han sigut veremades, en part, quan encara era de nit. Una jornada de verema comença a les 4:30 h de la matinada i acaba a les 13.00 h. En aquest 2022 hem tingut, entre un 20% i un 30% menys de producció de raïm -segons la varietat- respecte a l'any passat, a causa de la intensa sequera. Ara bé, l'estat sanitari del raïm ha sigut impecable, junt amb una acidesa equilibrada, ens ha permès elaborar vins tranquils i escumosos de gran qualitat.

VARIETATS

54% Macabeu, 23% Malvasia i 23% Sirah de la nostra Finca Can Martí.

EL·LABORACIÓ

Les tres varietats de raïm comparteixen un cicle vegetatiu similar, la qual cosa permet veremar-les el mateix dia i premsar-les juntes. Tot el raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció del premsatge (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb Tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable, a baixa temperatura, per a conservar totes les aromes varietals i fermentatives.

PRESENTACIONS

75 cl. i Magnum.

NOTA DE TAST

Presenta un color rosa pàl·lid amb tonalitats ambre, net i brillant. En nas, aroma delicada, persistent i amb sensació llaminera. Amb lleugers tocs que recorden la fruita vermella acabada de collir. Ric i fresc. Lleugers records tropicals de litxi i mango. Fons floral de primavera del mes d'abril. En boca té una entrada amable, fresca i amb pas sec. En continuïtat amb la part olfactiva, és fresc i equilibrat, amb bona acidesa, llarg. Agradable i elegant.



Un vi rosat jove, fresc i aromàtic.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE