



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 ROSÉ RESERVA 2017



Varietades: 100% Pinot Noir, de nuestras viñas ecológicas de la finca Can Martí.

Cosecha: 2017. La vendimia 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: La uva, cosechada 100 % a mano y en su punto óptimo de maduración, se transporta rápidamente hasta las prensas para evitar su oxidación, llegando los racimos enteros y en perfectas condiciones.

Toda la uva pasa por una mesa de selección, donde se realiza un segundo cribaje de la fruta. Tras este, se realiza el prensado, suave, donde se aprovecha solo el primer "mosto flor" que, con una cuidadosa vinificación y fermentación con levaduras salvajes propias, da como resultado excelentes vinos.

Nuestras prensas cuentan con tecnología Inertys, que protege al mosto de la oxidación durante la fase del prensado. Segunda fermentación en botella. Tipo brut, 3,5 gr/l azúcar.

Crianza: Mínimo 24 meses de crianza en botella.

Vol: 12%

PRESENTACIÓN

- 37,5 cl
- 75 cl
- Magnum
- Jeroboam

Espumoso rosado con reflejos anaranjados. Limpio, transparente y de burbuja constante.

En nariz es limpio, de agradable recuerdo de fruta roja, como la fresa y de fruta morada, como el casís. Con toques balsámicos frescos de menta y flores de jardín, como el clavel o el crisantemo.

De sensación golosa y pausada en nariz, donde se va abriendo dando paso a nuevos aromas de fruta de viña, como el melocotón.

En boca es de paso firme, donde el cosquilleo de la burbuja va de la mano con la acidez golosa. Sensación de frescor y dulzor bien equilibrados, aportando complejidad y personalidad.



Ideal para acompañar:

Sushi, marisco, pulpo "a feira", lasaña de verduras, arroz y fideuá.