vinetur

El Torelló Finca Can Martí incorpora la Garnacha Tinta en su cupaje

El nuevo cupaje es de Macabeo y Garnacha Tinta de la Finca Can Martí

martes 4 de agosto de 2026

ESCRITO POR TORELLÓ VITICULTORS


TORELLÓ
TORELLÓ

El Finca Can Martí es un corpinnat que rinde homenaje a los viñedos de donde nacen los espumosos Torelló y que cultivamos desde hace 630 años la misma familia en Gelida, Alt Penedès. Por eso en la etiqueta se pueden ver ilustraciones de parte de los mamíferos, reptiles, insectos, aves o plantas que se pueden encontrar en nuestra finca.

Pero el Finca Can Martí ahora también es un tributo a las variedades mediterráneas autóctonas como la Macabeo y la Garnacha Negra que son las dos que forman parte del cupaje. La Macabeo produce vinos base con notas florales, finas y elegantes que tienen gran capacidad de envejecimiento para espumosos. La Garnacha tinta es una variedad muy versátil y para este corpinnat la hemos vinificada en blanco. Da vinos suaves y con notas de fruta roja. Las dos están plantadas en suelos arcillo-calcáreos de la finca, en cultivo ecológico, y son vendimiadas a mano.

2019 fue un año seco por lo general, con dos olas de calor en verano y unas lluvias de finales de julio y agosto muy bien recibidas. Los vinos base presentaron una buena acidez que nos permitió elaborar vinos espumosos de larga crianza como éste. Tiene una crianza mínima de seis años en rima y en contacto con las levaduras y es un brut con un pequeño aporte de licor de expedición de 3,5 gramos por litro.

De color amarillo limón con tonalidad ámbar, este corpinnat es una expresión de precisión artesana donde la vinificación en blanco de la garnacha tinta se da la mano con la frescura mediterránea del macabeo. En nariz se muestra con una complejidad fascinante y limpia, el macabeo aporta la frescura cítrica y de manzana verde, mientras que la garnacha añade notas de fruta de hueso y una delicada esencia floral. Es una nariz vibrante, donde la pureza de la fruta es la protagonista absoluta. En evolución aparecen los tostados de la larga crianza. En boca tiene el ataque, fresco y vivo de un gran espumoso, pero la garnacha le confiere una estructura y una sedosidad en boca que lo hacen único. Es un vino con volumen, capaz de llenar el paladar con una burbuja finísima e integrada. La mineralidad calcárea de nuestra Finca Can Martí aparece al final, aportando longitud y un toque salino muy elegante.