vinetur

# Torelló Blanc Tranquille cumple 70 años

Actualmente Blanc Tranquille, además de ser un vino ecológico, incorpora la variedad Muscat al cupaje de Xarel·lo, Macabeo y Parellada

lunes 9 de septiembre de 2024

ESCRITO POR TORELLÓ VITICULTORS



En Torelló venimos elaborando vino blanco embotellado ininterrumpidamente desde 1954 de cepas de nuestra Finca Can Martí en Gelida (Alt Penedés). Hoy, y después de 70 vendimias, ese vino blanco es el que conocemos como Blanc Tranquille, elaborado por primera vez por nuestros abuelos Francisco Torelló y Josefa Llopart, 21 generación de la masía y finca Can Martí.

En 1958 recibíamos el primer premio a una muestra de vino blanco de manos del Museo del Vino de Vilafranca del Penedés, capital de nuestra comarca. Blanc Tranquille siempre ha sido un vino blanco fresco, ligero y afrutado, esos son sus atributos, y concebido para ser consumido en el año. En los inicios se trataba de un monovarietal de Macabeo y progresivamente se fueron uniendo el Xarel·lo y la Parellada.

Desde 1973 Torelló figura inscrita en la Denominación de Origen Penedés, en la sección de elaboración del registro de bodegas con el nº 26 siendo una de las bodegas con inscripción más antigua. Ya en nuestros días, Torelló elabora 5 diferentes vinos blancos, 2 rosados y 1 un tinto.

A finales de los 80 llegan las primeras exportaciones, siendo Japón el destino final de las primeras expediciones internacionales. Hoy Blanc Tranquille también se puede encontrar en diferentes países tales como Francia, Bélgica, Andorra, Holanda, Canadá o Rusia.

En 2016 conseguimos la certificación ecológica de nuestra finca, viñas y olivos centenarios, y de los vinos elaborados, proceso que iniciamos en 2013 y que confirma que una de las prioridades de la finca y bodega es el camino hacia la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente.

Actualmente Blanc Tranquille, además de ser un vino ecológico, incorpora la variedad Muscat al cupaje de Xarel·lo, Macabeo y Parellada, todas ellas vendimiadas a mano. Es un blanco de color oro nuevo, limpio y brillante con reflejos amarillo-verdosos. En nariz es de delicada intensidad aromática, fresco, lleno de vida, con recuerdos de flores blancas, de melocotonero, de hierbas como el hinojo y flor de campo. En boca es muy agradable, de paso ligero, donde se reproducen las notas de hinojo. Es un vino amigo de la primavera y el verano, para acompañar un aperitivo o una cena al fresco. Marida muy bien con arroces de todo tipo, ensaladas de verano, mariscos y pescados a la

plancha.

Torelló también elabora vinos espumosos vinificados en la propiedad y de larga crianza desde 1951, hoy bajo la marca colectiva Corpinnat. Los vinos y corpinnats Torelló están elaborados con exigencia y pasión. La Finca Can Martí pertenece a la familia Torelló desde 1395 (s. XIV) y ocupa 135 hectáreas, 80 de ellas plantadas con 11 variedades diferentes de uva.