Nuevo espumoso corpinnat Torelló ANL/21 ancestral

Los hermanos Paco y Toni de la Rosa Torelló presentan el vino espumoso ancestral de Torelló Viticultors que al mismo tiempo también es el primer ancestral de la marca colectiva Corpinnat que se presenta al mercado

jueves 10 de octubre de 2024

ESCRITO POR TORELLÓ VITICULTORS


TORELLÓ
ANL
MICROVINIFICACIÓ
TORELLÓ
Brut Nature
ANL/21
CORPINNAT

Este ancestral de larga crianza se incluye en el proyecto de microvinificaciones que empezó la bodega hace unos años con el Torelló 2 añadas y que supone el lanzamiento de ediciones limitadas y singulares que expresan la voluntad de experimentar en diferentes formas de elaborar un vino espumoso.

Se trata de un vino espumoso ancestral en el que la primera y única fermentación del mosto se produce dentro de la botella. El 13 de septiembre de 2021 se embotellaron sólo 762 litros de mosto a medio fermentar de los que resultaron 1016 botellas.

Añada 2021

La vendimia empezó el 10 de agosto y finalizó el 10 de septiembre. 2021 es un año que se caracteriza por la baja pluviometría (un 50% menos de lluvias que habitualmente), un julio de temperaturas suaves y un agosto con picos de calor de 40 ºC. Cosecha con frutos más pequeños, pero de gran potencial aromático y buena acidez.

Variedades, ensamblaje y crianza

Está elaborado con uvas vendimiadas a mano de xarel·lo (73%) y macabeo (27%) de viñas ecológicas de la Finca Can Martí y tiene una crianza mínima de 3 años en botella de 75 cl. Es un Brut Nature sin adición de azucares después del degüello.

Nota de cata

A la vista se presenta limpio y brillante, de color dorado pálido, y una micro-burbuja con desprendimiento constante formando rosario. En nariz es aromáticamente rico, destacan hierbas mediterráneas, notas anisadas, manzana madura y fondo de brioche de levadura fina. En boca se muestra seco, con marcada acidez y refrescante, notas cítricas, pera limonera. La burbuja en boca da sensación de mousse y muy bien integrada. Un ancestral largo en boca y elegante.

Precio de venta al público

El precio de venda al público será de 22,50 €.

Los corpinnat Torelló son de larga crianza y tiene su origen en las viñas de la finca Can Martí que pertenece a la familia Torelló desde 1395 (s. XIV) y que ocupa 135 hectáreas en Gelida (Alt Penedès- Barcelona). En determinados años de poca producción, también se compra uva a viticultores del territorio.