Nuevo Torelló 3a (3 añadas) 19/20/21 Microvinificación

Se trata de un brut nature sin adición de azúcares

lunes 27 de enero de 2025

ESCRITO POR TORELLÓ VITICULTORS


TORELLÓ
Brut Nature
3a 19/20/
CORPINNAT
TORELLO
3a
19/20/21

Torelló, la bodega elaboradora de vinos espumosos corpinnat, ha presentado su nuevo Torelló 3a 19/20/21 Brut Nature, la tercera entrega de un corpinnat elaborado con 3 diferentes añadas y 3 diferentes uvas dentro del proyecto Microvinificaciones que creamos hace unos años para experimentar sobre nuevos caminos en la elaboración de un vino espumoso.

De esta manera, 3 son las añadas que ensamblamos, 2019 (5% y vino base criado en barrica de 300 litros), 2020 (13%) y 2021 (82%). Y 3 son las uvas ecológicas de nuestra Finca Can Martí que conforman el cupaje, Macabeo (47%), Xarel.lo (34%) y Parellada (19%).

Sólo se han elaborado 6.026 botellas de 75cl y 211 magnum. Se trata de un brut nature sin adición de azúcares.

El proyecto de Microvinificaciones de Torelló empezó el 2023 con la presentación del Torelló 2 añadas 2018/2019. A continuación se presentó el Torelló 2 añadas 2019/2020 y el Torelló Ancestral 2021. El objetivo de éste proyecto es experimentar sobre nuevos caminos en la elaboración de un vino espumoso Corpinnat.

Los corpinnat Torelló tienen 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). En determinados años de poca producción también se compra uva a viticultores del territorio.

Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los espumosos Torelló.

Para más información, consultar nuestra página web.