

Els vins de la setmana | | Actualitzat el 24/04/2017 a les 17:25

Nou cava ?Finca Can Martí? Brut Gran Reserva 2011 de Torelló

Nou cava de Torelló fet amb chardonnay, xarel·lo, macabeu i parellada | Es tracta d'un cava Brut Gran Reserva amb més de 5 anys de cria en ampolla.

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



Torelló presenta el cava Torelló Finca Can Martí Brut Gran Reserva 2011 elaborat amb raïms veremats a mà de les varietats chardonnay, xarel·lo, macabeu i parellada de ceps propis de la finca Can Martí. Es tracta d'un cava Brut Gran Reserva amb més de 5 anys de criança en ampolla.

La finca Can Martí, pertany a la família Torelló des de 1395 i ocupa 135 hec a la comarca de l'Alt Penedès. Es cultiven en producció ecològica certificada les varietats de raïm blanc xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay, subirat parent, muscat i de raïm negre cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah i garnatxa.

A la finca s'hi conserven dues masies medievals, Can Martí de Dalt, seu agrícola, i Can Martí de Baix, seu del celler i on s'ubiquen les instal·lacions.

Cada varietat es verema a mà en el seu punt òptim de maduració i es transporta ràpidament a les premses per evitar la seva oxidació, arribant els raïms sencers i en perfectes condicions. Posteriorment passen per la taula de selecció i es premsen suaument, aprofitant només la primera premsada, el 'most flor', que, vinificat amb cura donarà com a resultat excel·lents vins blancs, rosats i negres.

Varietats de raïm:

Chardonnay: 32%

Xarel·lo: 31%

Macabeu: 21%

Parellada: 16%

Els sòls de Can Martí:

Els sòls de la finca Can Martí s'han format a partir de sediments provinents del Massís del Garraf dipositats fa milers d'anys. En general, els sòls de la finca són profunds, de textures mitjanes (amb domini de textures franques), amb un contingut de matèria orgànica baix i nivells de carbonats alts.

Anyada 2011:

La verema 2011 es va avançar. El mes de juny va ser plujós i la calor que no vàrem tenir al juliol va arribar de manera intensa durant la primera quinzena d'agost, el que va portar a una maduració ràpida. L'estat sanitari del raïm va ser impecable i es pot considerar una verema excepcional per elaborar Cava de llarga criança.

Criança i degollament:

Criança mínima de 5 anys (60 mesos) a l'ampolla. Un any després de l'inici de la segona fermentació, es duu a terme la tècnica de l'agitació de cadascuna de les ampolles per afavorir el contacte dels llevats amb el Cava i per tant, potenciar aromes i sabors.

Després de la criança remogut manual en pupitres. És un Brut amb una petita addició de licor d'expedició.

Producció: 6.112 ampolles de 75cl

PVP ampolla: 16,50 euros

Nota de tast

Color: presenta un color groc palla amb reflexes daurats, bombolla molt fina i persistent amb despreniment constant.

Nas: en nas és intens i complex. Inicialment presenta aromes de fruita tropical amb notes almivarades, pinya i pera. Posteriorment n'apareixen de pastisseria fina.

Boca: té una entrada amable i amb molt bona integració del carbònic a causa de la llarga criança de

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital

60 mesos. Estructurat, untuós i molt equilibrat, bona acidesa i final llarg. Es confirmen les notes de fruita madura.

Maridatge: cava molt gastronòmic i versàtil per a acompanyar qualsevol tipus d'àpat de principi a fi.