

Vins | Redacció | Actualitzat el 25/01/2020 a les 08:05

?Torelló Collection Brut Nature 2009 en homenatge al fundador del celler, Francesc Torelló Casanovas

Torelló treu al mercat 515 ampolles de 75 cl i 50 de magnum a les quals se'ls ha donat 10 anys de criança



Toni de la Rosa Torelló

Torelló presenta el Corpinnat Torelló Collection Brut Nature 2009, elaborat amb Macabeu, Xarel·lo i Parellada de vinyes pròpies de la Finca Can Martí. És un escumós Brut Nature amb 10 anys de criança en ampolla. Un homenatge a Francesc Torelló Casanovas, fundador de Torelló Viticultors, qui, el 1951 va iniciar l'elaboració de vi escumós de qualitat a la masia Can Martí.

Torelló Collection 2009 és una col·lecció d'enoteca de 515 ampolles de 75 cl i 50 magnum a les quals se'ls ha donat 10 anys de criança. Al seu dia, aquesta anyada 2009, va ser mereixedora de el prestigiós premi International Wine Challenge (IWC) com a Millor Escumós de l'Any, raó per la qual es van conservar ampolles en criança de diferents anyades que confirmen el seu gran potencial d'envelliment i enriquiment en sabors i aromes.



En paraules de Luis Gutiérrez, tastador de Robert Parker per a The Wine Advocate, *“el nuevo Collection 2009 es un degüelle tardío del Torelló Tradicional Brut Nature que ha madurado cerca de 10 años. Es un espumoso complejo y sutil con una muy larga crianza que imparte notas ahumadas y de brioche y una textura cremosa con gran finura. Debería durar bien en botella. A Paco de la Rosa Torelló le gusta pensar del mismo que es un gran vino que tiene burbujas. Esto tiene una dimensión extra de complejidad y matiz que es remarkable?”*. Gutiérrez li ha atorgat 94 punts recentment.

[despiece]

Torelló Collection Brut Nature 2009

Varietats de raïm

40% de Macabeu procedent de la parcel·la Pau Xic (plantada el 1989) de la finca Can Martí.

40% de Xarel·lo procedent de la parcel·la Pinya (plantada el 1989) de la finca Can Martí.

20% de Parellada procedent de la parcel·la Can Llopart (plantada el 1997) de la finca Can Martí.

Vol: 11,5%

Producció: 515 ampolles i 50 magnum.

PVP ampolla: 90 euros.

PVP magnum: 210 euros.

[/despiece]

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



Ampolla número 1 de la col·lecció