

RNG BRUT 2016

COMPLEX

Ramón Nadal Giró va ser una persona visionària quan l'any 1943 va abandonar la producció d'esperit de vi per iniciar l'elaboració de grans vins escumosos. L'RNG Brut, el més fresc d'aquesta gamma amb un mínim de 5 anys de criança a la cava, et sorprendrà per la complexitat i frescor tant en boca com en nas.

Combina la complexitat del xarel·lo amb la suavitat de la parellada. Per entendre l'essència del Penedès

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

En aparença:

Color groc. Bombolla molt fina i abundant.

En nas:

Complexes aromes de fruita confitada amb tocs d'espècies i fruits secs.

En boca:

Complex, ampli i cremós.

Condicions d'emmagatzematge:

Es recomana conservar el vi escumós a l'interior de la caixa en posició vertical a una temperatura de 10-20°C, evitant la llum i els canvis sobtats de temperatura.

(1) S'elabora exclusivament amb vins d'un sol any, quan la qualitat de la varietat xarel·lo és excepcional.

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554510167

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

67% Xarel·lo
33% Parellada
Collita pròpia

Verema:

2016

Grau Alcohòlic:

12,5% vol.

Sucre residual:

7 gr/l

Temperatura de servei:

6-9°

