

SALVATGE BRUT NATURE

GENUÍ

Nadal

L'harmonia i la suavitat d'un Brut Nature amb caràcter

D'aquestes collites de macabeu "salvatges", només les més excepcionals es guanyen el dret de convertir-se en Brut Nature. Un escumós extraordinari que, amb un llarg envelliment, adquireix una suavitat i noblesa sorprenents.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vinatge

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma fresc amb intenses notes de fruits secs i brioix.

En boca:

Molt salvatge i equilibrat. Fresc amb persistents notes de criança.

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 macabeu és excepcional.



Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

51% Macabeu
38% Parellada
11% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2015

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

< 3 gr/L

Temperatura de servei:

6-9º

Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554590152

