

GRAN SALVATGE BRUT ROSÉ

MÀXIMA ESPRESSIÓ

Màgnum i rosé, un escumós en què l'afinament en ampolla mai s'atura, mantenint les notes fresques de fruita vermella i cremositat en boca. Per a ocasions especials.

Gran Salvatge Rosé, un escumós saborós, cremós i fresc que sedueix.

El preludi d'un gran àpat. La primera copa, per suposat. Si pot ser màgnum, molt millor!

Estil de vi:

CORPINNAT - Rosat Brut Vintage (1)

En aparença:

Color teula pàl·lid. Bombolla molt fina i abundant.

En nas:

Aroma molt fresc amb tocs de grosella i de fruita vermella confitada.

En boca:

Cremós i fresc amb elegants notes de fruits vermells

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 pinot noir és excepcional.

Caixa de 6 ampolles de 150 cl.: 20,3 kg (36,5 x 25 x 45 cm). Codi EAN: 8424554551146

Nadal

**Vi Escumós de Qualitat
CORPINNAT**

Varietats de raïm:

100% Pinot Noir
Collita pròpia

Verema:

2014

Grau Alcohòlic:

12,5% vol.

Sucre residual:

5 gr/l

Temperatura de servei

6-9°.

