

NADAL BRUT RESERVA ORIGINAL

VIVAÇ

L'ofici de destil·lador des de meitat del segle XIX va convertir la família Nadal en experta en la producció i classificació de vins. Això va influir a Ramon Nadal Giró en l'estil del primer "xampany" produït l'any 1943: l'assemblatge no el va fer només amb vins de la darrera collita, sinó que en va agafar també de collites anteriors. Naixia així el Nadal Brut com a multi anyada o multi vintage, que amb el pas dels anys ha passat a anomenar-se Brut Reserva ORIGINAL.

L'escumós que va establir l'inici de l'especialització del nostre celler en la producció de vins escumosos de collita pròpia.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Multi Vintage

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla fina.

En nas:

Aromes afruitades, especialment de fruita blanca, amb un subtil fons de fruits secs.

En boca:

Delicat, fresc i estructurat.

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.

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554570000

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

47% Parellada
27% Xarel·lo
26% Macabeu
Collita pròpia

Verema:

Ecològica

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

5 gr/L

Temperatura de servei:

6-9º

