

SALVATGE BRUT

EXPRESSIU

La sorprenent joventut dels millors vins de macabeu després d'una llarga criança a la cava.

El clima benigne del 1984 ens va proporcionar uns vins de macabeu amb molta estructura i caràcter, molt frescos i aromàtics. La paraula "salvatge" apareixia constantment quan els tastàvem i així el vam anomenar.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Vinatge (1)

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma fresc i intens amb notes cítriques i ocasionalment de fruites exòtiques.

En boca:

Expressiu, persistent amb una excel·lent frescor i elegants tocs de la 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.

Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554520166

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

55% Macabeu
38% Parellada
7% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2016

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

7 gr/L

Temperatura de servei:

6-9º

