

# SALVATGE BRUT ROSÉ

## ELEGANTE

Un espumoso sabroso, cremoso y fresco que seduce.

En Nadal fuimos pioneros en la producción de espumosos rosados, sacando en 1964 de los primeros Rosado Brut y Rosado Semiseco en España. El cambio de estilo de primeros de siglo, pasando de un rosado más rústico a uno más pálido y delicado, supuso la adopción de la marca Salvatge.

La frescura del primer Macabeo que cosechamos en la finca combina perfectamente con los toques de fruta roja madura que le aporta el Pinot Noir cosechado con una buena maduración.

### Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Rosé Vintage

### En apariencia:

Color rosa pálido. Burbuja muy fina.

### En nariz:

Aroma de frutos rojos con ligeras notas de crianza.

### En boca:

Estructurado, muy sabroso y persistente.

### Condiciones de almacenamiento:

Se recomienda conservar el vino espumoso en el interior de la caja en posición vertical a una temperatura de 10-20º, evitando la luz y los cambios bruscos de temperatura.

Caja de 6 botellas de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554520166

*Nadal*

### Vino espumoso de Calidad CORPINNAT

### Varietades de uva:

83% Macabeo  
17% Pinot Noir  
Cosecha propia

### Vendimia:

2018

### Grado Alcohólico:

12,5% vol.

### Azúcar residual:

7,6 gr/l

### Temperatura de servicio:

6-9º

