

NADAL BRUT RESERVA ORIGINAL

VIVAZ

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Reserva

En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja fina.

En nariz:

Aromas afrutados- especialmente fruta blanca- con un sutil toque final de frutos secos.

En boca:

Es delicado, fresco y estructurado.

Temperatura de servicio:

6-9° C.

Momento óptimo de consumo:

Durante los 3 años después de su degüelle.

Condiciones de almacenaje:

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



Vino espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

39% Parellada

39% Macabeo

22% Xarel·lo

Cosecha propia

Crianza:

Más de 24 meses

Grado Alcohólico:

12,5 % vol.

Azúcar residual:

5gr/l

Nadal
DESDE 1943

Cajas de 6 botellas de 75 Cl : 10,3 kg (27,5 x 19 x 32,5 cm) Código EAN: 8424554570000

