

# SALVATGE BRUT NATURE

## GENUÍ

### Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage

### En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla molt fina.

### En nas:

Aroma fresc amb intenses notes de fruits secs i brioixeria.

### En boca:

Molt salvatge i equilibrat. Fresc amb persistents notes de criança.

### Temperatura de servei:

6-9° C

### Moment òptim de consum:

Durant els 3 anys després del seu degorjament.

### 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.

Vi escumós de Qualitat  
CORPINNAT

### Varietats de raïm:

66% Macabeu  
29% Xarel·lo  
5% Parellada  
Collita pròpia

### Verema:

2013

### Grau Alcohòlic:

12.5% vol.

### Sucre residual:

2.5 gr./l

### Producció:

5.156 ampolles



*Salvatge*

DES DE 1943

Caixes de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27,5 x 19 x 32,5 cm) Codi EAN:8424554540133

