

# NADAL BRUT NATURE

## ELEGANTE

### Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Nature Reserva (1)

### En apariencia:

Color amarillo pálido.

### En nariz:

Aroma fresco con notas de fruta blanca y frutos secos.

### En boca:

Excelente estructura y muy suave al paladar. Sutil y equilibrado con elegantes notas de crianza.

### 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.

(1) Se elabora exclusivamente con vinos de un solo año, cuando la calidad de la variedad parellada es excepcional.



Vino espumoso de Calidad  
CORPINNAT

### Variedades de uvas:

57% Parellada

22% Xarel·lo

21% Macabeo

Cosecha propia

### Vendimia:

2015

### Grado Alcohólico:

12 % vol.

### Azúcar residual:

<3 gr/l

### Producción:

32.623 botellas

Nadal  
DESDE 1943

Cajas de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 Kg. (27,5 x 19 x 32,5 cm) Código EAN: 8424554571151

