

# GRAN SALVATGE BRUT 2014

## MÁXIMA EXPRESIÓN

### Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

### En apariencia:

Color amarillo intenso con ligeros reflejos dorados. Burbuja muy fina.

### En nariz:

Aroma fresco con notas de fruta blanca y ocasionalmente de frutas confitadas.

### En boca:

Cremoso, persistente, vivo y con notas elegantes de la crianza.

### Temperatura de servicio:

7-9° 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 macabeo es excepcional.

Vino espumoso de Calidad  
CORPINNAT

### Variedades de uvas:

59% Macabeo  
31% Parellada  
10% Xarel·lo  
Cosecha propia

### Vendimia:

2014

### Grado Alcohólico:

12 .5% vol.

### Azúcar residual:

6 gr./l

### Producción:

2.995 botellas



Salvatge  
DESDE 1943

1 botella de 150 Cl. en estuche: 3,20 kg (39 x 11,8 x 11,8 cm) Codi EAN: 8424554550149

