

GRAN SALVATGE BRUT 2014

MÀXIMA EXPRESSIÓ

Estil de vi:

CORPINNAT – Brut Vintage (1)

En aparença:

Color groc intens amb lleugers reflexos daurats. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma fresc amb tocs de fruita blanca i ocasionalment de fruites confitades.

En boca:

Cremós, persistent, viu i amb tocs elegants de la criança.

Temperatura de servei:

7-9° 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.

(1) S'elabora exclusivament amb vins d'un sol any, quan la qualitat de la varietat macabeu és excepcional.

Vi escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

59% Macabeu
31% Parellada
10% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2014

Grau Alcohòlic:

12,5% vol.

Sucre residual:

6 gr./l

Producció:

2.995 ampolles



Salvatge

DES DE 1943

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

