

GRAN SALVATGE BRUT ROSÉ

MÁXIMA EXPRESIÓN

Estilo de vino:

CORPINNAT - Rosado Brut Vintage (1)

En apariencia:

Color teja pálido. Burbuja muy fina y abundante.

En nariz:

Aroma muy fresco con notas de grosella y fruta roja confitada.

En boca:

Creoso y fresco con elegantes notas de fruta roja.

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 Pinot Noir es excepcional.

Vino espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

100% Pinot Noir
Cosecha propia

Vendimia:

2014

Grado Alcohólico:

13 % vol.

Azúcar residual:

5 gr./l

Producción:

1.990 botellas



Salvatge
DESDE 1943

1 botella de 150 Cl. en estuche: 3,20 kg (39 x 11,8 x 11,8 cm) Codi EAN: 8424554551146

