

GRAN SALVATGE BRUT ROSÉ

MÀXIMA EXPRESSIÓ

Estil de vi:

CORPINNAT – Rosat Brut Vintage (1)

En aparença:

Color teula pàl·lid. Bombolla molt fina i abundant.

En nas:

Aroma molt fresc amb tocs de grosella i de fruita vermella confitada.

En boca:

Cremós i fresc amb elegants notes de fruits vermells.

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 Pinot Noir és excepcional.

Vi escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

100% Pinot Noir
Collita pròpia

Verema:

2014

Grau Alcohòlic:

13 % vol.

Sucre residual:

5 gr./l

Producció:

1.990 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: 8424554551146

