

NADAL BRUT RESERVA ORIGINAL

VIVAÇ

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Reserva Multi Vintage (1)

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla fina.

En nas:

Aromes afruitades – especialment de fruita blanca, amb un subtil fons de fruits secs.

En boca:

Es delicat, fresc i estructurat.

Temperatura de servei:

6-9° 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) Per posar cada any de ratlleu un estil d'escumós genuí de la nostra finca, es produeix a partir de la barreja de vins de diferents collites.



Vi escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

55% Macabeu
38% Parellada
7% Xarel·lo
Collita pròpia

Veremes:

2015, 2016 i 2017

Grau Alcohòlic:

12 % vol.

Sucre residual:

5 gr./l

Nadal

DES DE 1943

Caixes de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27,5 x 18,7 x 33 cm) Codi EAN: 8424554570000

