

NADAL BRUT RESERVA ORIGINAL

VIVAZ

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Reserva Multi Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja fina.

En nariz:

Aromas afrutados- especialmente fruta blanca- con un sutil toque final de frutos secos.

En boca:

Es delicado, fresco y estructurado.

Temperatura de servicio:

6-9° 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) Para poner cada año de relieve un estilo de vino espumoso genuino de nuestra finca, se produce a partir de la mezcla de vinos de diversas cosechas.



Vino espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

55% Macabeo

38% Parellada

7% Xarel·lo

Cosecha propia

Vendimias:

2015, 2016 y 2017

Grado Alcohólico:

12 % vol.

Azúcar residual:

5gr/l

Nadal
DESDE 1943

Cajas de 6 botellas de 75 Cl : 10,3 kg (27,5 x 18,7 x 33 cm) Código EAN: 8424554570000

