

RNG 10

SELECCIÓ DE SELECCIONS

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En aparença:

Color groc intens amb reflexos daurats. Bombolla molt fina i abundant.

En nas:

Aromes de fruita madura confitada amb tocs lleugerament florals. Fons de brioix amb fines notes anisades.

En boca:

Untuós, elegant, molt fresc i cremós, amb una integració impecable de la bombolla. Gran vinositat i complexitat aromàtica.

Temperatura de servei:

8-10°C. Per gaudir d'aquest escumós destapeu l'ampolla i deixeu-la reposar deu minuts a la glaçonera. Serviu-lo delicadament, amb la copa lleugerament inclinada per conservar les bombolles que atresoren les sensacions aromàtiques i gustatives d'aquest vi escumós únic.

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.

Vi escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

52% Xarel·lo
32% Parellada
16% Macabeu
Collita pròpia

Verema:

2004

Grau Alcohòlic:

12 % vol.

Sucres residual:

<3 gr/l

Producció:

5.287 ampolles



Natal

DES DE 1943

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

Caixes de 6 ampolles de 75 Cl.: Aprox. 10,3 kg (27,5 x 19 x 32,5 cm) CODI EAN: 8424554510105

