

RNG 20

UNA COLLITA ÚNICA

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En aparença:

Color groc intens amb lleugers reflexos daurats. Bombolla molt fina.

En nas:

Aromes complexos de llarga criança amb fons de fruites carneses de pinyol, fruits secs i tocs de mel.

En boca:

Elegant, sorprenentment fresc, amb una integració impecable de la bombolla. Destaca pel seu extraordinari caràcter i harmonia propis de collites úniques.

Temperatura de servei:

8-10°C. 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.

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



Vi Escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

56% Xarel·lo
30% Parellada
14% Macabeu
Collita pròpia

Verema:

1997

Grau Alcohòlic:

12 % vol.

Sucre residual:

<3 gr./l

Producció:

1.049 ampolles

Nadal
DES DE 1943

Estoig de fusta d'1 ampolla de 150 Cl.: Aprox. 4,2 kg (43 x 13,7 x 13,5 cm) CODI EAN: 8424554510204

