

RNG 10

SELECCIÓN DE SELECCIONES

Estilo de vino:

CORPINNAT – Brut Nature Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo intenso con reflejos dorados. Burbuja muy fina y abundante.

En nariz:

Aromas de fruta madura confitada con toques ligeramente florales. Fondo de brix con finas notas anisadas.

En boca:

Untuoso, elegante, muy fresco y cremoso, con una integración impecable de la burbuja. Gran vinosidad y complejidad aromática.

Temperatura de servicio:

8-10°C. Para disfrutar de este espumoso descorche la botella fría y déjela reposar diez minutos en la cubitera. Sírvaselo delicadamente, con la copa ligeramente inclinada, para conservar las burbujas que atesoran las sensaciones aromáticas y gustativas de este espumoso único.

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.

Vino espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

52% Xarel·lo
32% Parellada
16% Macabeo
Cosecha propia

Vendimia:

2004

Grado Alcohólico:

12 % vol.

Azúcar residual:

<3 gr/l

Producción:

5.287 botellas



Nadal
DESDE 1943

(1) Se elabora exclusivamente con vinos de un solo año, cuando la calidad de la variedad xarel·lo es excepcional.

Cajas de 6 botellas de 75 Cl: Aprox. 10,3 kg (27,5 x 19 x 32,5 cm) CODIGO EAN; 8424554510105

