

RNG 20

UNA COSECHA ÚNICA

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage

En apariencia:

Color amarillo intenso con ligeros reflejos dorados. burbuja muy fina y delicada.

En nariz:

Aromas complejos de larga crianza con fondo de fruta de hueso muy madura, frutos secos y con toques de miel.

En boca:

Elegante, sorprendentemente muy fresco, con una integración impecable de la burbuja. En boca destaca el extraordinario carácter y armonía propios de cosechas únicas.

Temperatura de servicio:

8-10°C. Descorche la botella fría y déjela reposar durante diez minutos en la cubitera. Sírvese 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.

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



Vino espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

56% Xarel·lo
30% Parellada
14% Macabeo
Cosecha propia

Vendimia:

1997

Grado Alcohólico:

12 % vol.

Azúcar residual:

<3 gr/l

Producción:

1.049 botellas

Nadal
DESDE 1943

Estuche de madera de 1 botella de 150 Cl: Aprox. 4,2 kg (43 x 13,7 x 13,5 cm) CODIGO EAN:8424554510204

