

SALVATGE BRUT

EXPRESIVO

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja muy fina.

En nariz:

Aroma fresco y intenso con notas cítricas y ocasionalmente de frutas exóticas.

En boca:

Expresivo, persistente con una excelente frescor y elegantes toques de crianza.

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) Se elabora exclusivamente con vinos de un solo año, cuando la calidad de la variedad macabeo es excepcional.

Cajas de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 kg (27,5 x 18,7 x 33 cm) Código EAN: 8424554520159

Vino espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

51% Macabeo

11% Xarel·lo

38% Parellada

Cosecha propia

Vendimia:

2015

Grado Alcohólico:

12 % vol.

Azúcar residual:

7 gr/l

Producción:

32.861 botellas



Nadal
DESDE 1943

