

# SALVATGE BRUT NATURE

## GENUINO

### Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

### En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja muy fina.

### En nariz:

Aroma fresco con intensas notas de frutos y bollería.

### En boca:

Muy Salvaje i equilibrado. Fresco con persistentes notas 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.



Vino espumoso de Calidad  
CORPINNAT

### Variedades de uvas:

66% Macabeu  
29% Xarel.lo  
5% Parellada  
Cosecha propia

### Vendimia:

2013

### Grado Alcohólico:

12 % vol.

### Azúcar residual:

2,5 gr/l

### Producción:

5.156 botellas

*Salvatge*  
DESDE 1943

Cajas de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 kg (27,5 x 18,7 x 33 cm) Código EAN: 8424554540133

