

SALVATGE BRUT NATURE

GENUÍ

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma fresc amb intenses notes de fruits secs i brioix.

En boca:

Molt salvatge i equilibrat. Fresc amb persistents notes de criança.

Temperatura de servei:

6-9° C

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 macabeu és excepcional.

Vi escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

66% Macabeu
29% Xarel·lo
5% Parellada
Collita pròpia

Verema:

2013

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucres residual:

2,5 gr./l

Producció:

5.156 ampolles



Salvatge

DES DE 1943

Caixes de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27,5 x 18,7 x 33 cm) Codi EAN:8424554540133

