

# PLOT TWIST

## SUGGERENT

### Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Reserva Multi Vintage (1)  
48 mesos de criança

### En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla fina.

### En nas:

Aromes afrutades, especialment de fruita d'os

### En boca:

Fresc, cremós i persistent

### 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) Per posar cada any de relleu un estil d'escumós genuí de la nostra finca, es produeix a partir de la barreja de vins de diferents collites.



Vi Escumós de Qualitat  
CORPINNAT

### Varietats de raïm:

42% Parellada  
27% Macabeu  
26% Xarel·lo  
5% Malvasia de Sitges  
Collita pròpia

### Veremes:

2015, 2016 i 2017

### Grau Alcohòlic:

12 % vol.

### Sucre residual:

5,3 gr/l

*Nadal*  
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554610003

