

# SALVATGE BRUT ROSÉ

## ELEGANT

### Estil de vi:

CORPINNAT - Rosat Brut Vintage (1)

### En aparença:

Color teula pàl·lid. Bombolla fina.

### En nas:

Aromes de fruits vermells amb lleugeres notes de criança.

### En boca:

Estructurat, molt saborós 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) 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:

54% Pinot Noir  
46% Macabeu  
Collita pròpia

### Verema:

2018 - Ecològica

### Grau Alcohòlic:

12.5% vol.

### Sucre residual:

7,6 gr/l

### Producció:

20.993 ampolles



*Salvatge*  
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554560186

