

SALVATGE BRUT ROSÉ

ELEGANTE

Estilo de vino:

CORPINNAT - Rosado Brut

En apariencia:

Color salmón pálido.

En nariz:

Aromas de frutos rojos y con ligeras notas de crianza.

En boca:

Estructurado, muy sabroso y persistente.

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.



Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uva:

54% Pinot Noir

46% Macabeo

Cosecha propia

Vendimia:

2018 - Ecológico

Grado Alcohólico:

12.5% vol.

Azúcar residual:

7,6 gr/l

Producción:

20.993 botellas

Salvatge
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554560186

