

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 uva:

55% Macabeo

7% Xarel.lo

38% Parellada

Cosecha propia

Vendimia:

2015

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

< 3 gr/l

Producción:

12.489 botellas

Salvatge
DESDE 1943

Cajas de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554590152

