

# SALVATGE BRUT

## EXPRESIVO

### Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

### En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja muy fina.

### En nariz:

Aroma fresco y intenso con notas cítricas y ocasionalmente de frutas exóticas.

### En boca:

Expresivo, persistente con una excelente frescor y elegantes toques 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.

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554520166



Vino Espumoso de Calidad  
CORPINNAT

### Variedades de uvas:

55% Macabeo

7% Xarel·lo

38% Parellada  
Cosecha propia

### Vendimia:

2016

### Grado Alcohólico:

12,5% vol.

### Azúcar residual:

7 gr/l

### Producción:

31.025 botellas

*Salvatge*  
DESDE 1943

