NADAL BRUT NATURE
ELEGANTE

Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Estilo de vino:
CORPINNAT - Brut Nature (1)

En apariencia:
Color amarillo pálido.

En nariz:
Aroma fresco con notas de fruta blanca y frutos secos.

En boca:
Excelente estructura y muy suave al paladar. Sutil y equilibrado con elegantes notas de crianza.

Temperatura de servicio:
6-9º 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 10-20ºC, 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 parellada es excepcional.

Variedades de uva:
57% Parellada
43% Macabeo
Cosecha propia
Vendimia:
2016
Grado Alcohólico:
12% vol.
Azúcar residual:
< 3 gr/l

Nadal
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 Kg. (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554571168