

RNG

COMPLEJO

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo . Burbuja muy fina y abundante.

En nariz:

Aromas de fruta confitada con toques de especias y frutos secos.

En boca:

Complejo, amplio y cremoso.

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 xarel·lo es excepcional.

Caja de 6 botellas de 75 Cl: Aprox. 10,3 kg (27 x 19 x 32,5 cm). Código EAN: 8424554510167



Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uva:

67% Xarel·lo
33% Parellada
Cosecha propia

Vendimia:

2016

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

7 gr/l

RNG
DESDE 1943

