

NADAL BRUT RESERVA ORIGINAL

VIVAÇ

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Reserva Multi Vintage (1)

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla fina.

En nas:

Aromes afruitades – especialment de fruita blanca, amb un subtil fons de fruits secs.

En boca:

Es delicat, fresc i estructurat.

Temperatura de servei:

6-9° C.

Moment òptim de consum:

Durant els 3 anys després del seu degorjament.

Condicions d'emmagatzematge:

Es recomana conservar el vi escumós a l'interior de la caixa en posició vertical a una temperatura de 10-20°C, evitant la llum i els canvis sobtats de temperatura.

(1) Per posar cada any de relleu un estil d'escumós genuí de la nostra finca, es produeix a partir de la barreja de vins de diferents collites.



Vi Escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

47% Parellada
27% Xarel·lo
26% Macabeu
Collita pròpia

Criança Mitja:

36 mesos

Grau Alcohòlic:

12 % vol.

Sucre residual:

5 gr/l

Nadal
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554570000

