

PLOT TWIST BRUT ROSÉ

SUGERENTE

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Rosé

En apariencia:

Color salmón pálido.

En nariz:

Recuerdo de frutos rojos y fruta de hueso confitada (melocotón, albaricoque).

En boca:

Entrada crujiente. Recorrido y final suave y sedoso

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.



Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uva:

52% Pinot Noir
45% Macabeo
3% Malvasia de Sitges
Cosecha propia

Cosecha Media:

36 meses

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

10,5gr/l

Nadal
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl : 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554620002

