

PLOT TWIST

SUGERENTE

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Reserva Multi Vintage (1)
48 meses de crianza

En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja fina.

En nariz:

Aromas afrutados, especialmente fruta de hueso.

En boca:

Fresco, cremoso y persistente

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) Para poner cada año de relieve un estilo de vino espumoso genuino de nuestra finca, se produce a partir de la mezcla de vinos de diversas cosechas.



Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uva:

42% Parellada
27% Macabeo
26% Xarel·lo
5% Malvasia de Sitges
Cosecha propia

Crianza Media:

36 meses

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

5,3gr/l

Nadal
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl : 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554610003

