

SALVATGE BRUT Ed. 40 Aniversario

FRESCO Y DINÁMICO

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

En apariencia:

Amarillo muy pálido con burbuja persistente.

En nariz:

Aroma fresco de fruta blanca con fondo cítrico.

En boca:

Persistente con un frescor excelente.

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 macabeo es excepcional.

Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uvas:

57% Macabeo

24% Parellada

19% Xarel·lo

Cosecha propia

Vendimia:

2021

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

7,4 gr/l

Producción:

1,984 botellas



Salvatge
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554520210

