

SALVATGE BRUT Ed. 40 Aniversari 2021

FRESC I DINÀMIC

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

En aparença:

Groc molt pàl·lid amb bombolla persistent.

En nas:

Aromes fresques de fruita blanca amb un fons cítric.

En boca:

Persistent amb una excel·lent frescor.

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) S'elabora exclusivament amb vins d'un sol any, quan la qualitat de la varietat macabeu és excepcional.



Vi Escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

57% Macabeu
24% Parellada
19% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2021

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

7 gr/l

Producció:

1,984 ampolles

Nadal

DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554520210

