

NADAL BRUT NATURE

ELEGANTE

Nadal
DES DE 1943

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Nature (1)

En apariencia:

Color amarillo pálido.

En nariz:

Aroma fresco con notas de fruta blanca y frutos secos.

En boca:

Excelente estructura y muy suave al paladar. Sutil y equilibrado con elegantes notas de crianza.

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 parellada es excepcional.



Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT

Variedades de uva:

52% Parellada
28% Macabeo
20% Xarel·lo
Cosecha propia

Vendimia:

2017

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

< 3 gr/l

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: 10,3 Kg. (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554571115

