

NADAL BRUT NATURE

ELEGANT

Nadal
DES DE 1943

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature (1)

En aparença:

Color groc pàl·lid amb subtils reflexos daurats. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma fresc amb notes de fruita blanca i fruits secs.

En boca:

Excel·lent estructura i molt suau en el paladar. Subtil i equilibrat amb elegants notes de criança.

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 parellada és excepcional.



Vi Escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

52% Parellada
28% Macabeu
20% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2017

Grau Alcohòlic:

12 % vol.

Sucre residual:

< 3 gr/l

Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 Kg. (27 x 19 x 32,5 cm). Codi EAN: 8424554571115

