

GRAN SALVATGE BRUT ROSÉ

MÁXIMA EXPRESIÓN

Magnum y rosado, un espumoso en el que la crianza en botella nunca se detiene, manteniendo las notas frescas de fruta roja y cremosidad en boca. Para ocasiones especiales.

Gran Salvatge Brut Rosé, un espumoso sabroso, cremoso y fresco que seduce.

El prelude de una gran comida. La primera copa, por supuesto. ¡Y si puede ser magnum, mucho mejor!

Estilo de vino:

CORPINNAT - Rosado Brut Vintage

En apariencia:

Color teja pálido. Burbuja muy fina y abundante.

En nariz:

Aroma muy fresco con notas de grosella y fruta roja confitada.

En boca:

Cremoso y fresco con elegantes notas de fruta roja.

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 de vinos de un sol año, cuando la calidad de la variedad pinot noir es excepcional.

Caja de 6 botellas de 150 cl.: 20,3 kg (36,5 x 25 x 45 cm). Código EAN: 8424554551146

Nadal

Vino Espumoso de Calidad CORPINNAT

Variedades de uva:

100% Pinot Noir
Cosecha propia

Vendimia:

2014

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

5 gr/l

Temperatura de servicio:

6-9°

