

NADAL BRUT NATURE 2017

ELEGANTE

La excepcional suavidad y delicadeza de un Brut Nature elaborado con las mejores cosechas de parellada.

Nació como Nadal Brut Especial en la década de los cincuenta. Con el paso del tiempo ha ido disminuyendo la dosificación para convertirse, a partir del año 2005, en Nadal Brut Nature.

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.

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 solo año, cuando la variedad parellada es excepcional

Caja de 6 Botellas de 75 cl: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN : 8424554571175

Nadal



Vino Espumoso de Calidad CORPINNAT

Variedad de uva:

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

Vendimia:

2017

Grado alcoh3lico:

12% vol.

Az3car residual:

<3 gr/l

Temperatura de Servicio:

6-9°

