

NADAL BRUT NATURE

GENUÍ

L'excel·lent suavitat i delicadesa d'un Brut Nature elaborat amb les millors collites de parellada.

Va néixer com a Nadal Brut Especial a la dècada dels cinquanta. Amb el pas del temps ha anat disminuint el dosage per convertir-se, a partir de l'any 2005, en Nadal Brut Nature.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vinatge (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 equilibrat amb elegants notes de criança.

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 es excepcional.

Nadal

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

Temperatura de servei:

6-9°



Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554571175

