

NADAL BRUT RESERVA ORIGINAL

VIVAZ

El oficio de destilador desde mediados del siglo XIX convirtió a la familia Nadal en experta en la producción y clasificación de vinos. Esto influyó en Ramon Nadal Giró en el estilo del primer "champán" producido en el año 1943: el *coupage* no lo realizó solo con vinos de la última cosecha, sino que también utilizó vinos de cosechas anteriores. Así nació el Nadal Brut como un vino de añadas múltiples o multi vintage, que con el paso de los años ha pasado a llamarse Brut Reserva Original. El espumoso que marcó el inicio de la especialización de nuestra bodega en la producción de vinos espumosos de cosecha propia.

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Multi Vintage

En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja fina.

En nariz:

Aromas afrutados, especialmente de fruta blanca con un sutil fondo de Frutos secos.

En boca:

Delicado, fresco y estructurado.

Condiciones de almacenaje:

Se recomienda conservar el vino espumoso en el interior de la caja en posición vertical a una temperatura de 10-20º, evitando la luz y los cambios repentinos de temperatura.

Nadal



Vino Espumoso de calidad CORPINNAT

Variedades de uva:

47% Parellada
27% Xarel·lo
26% Macabeo
Cosecha propia

Vendimia:

Ecológica

Grado alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

5 gr/L

Temperatura de Servicio:

6-9º

Caja de 6 botellas de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554570000

