

RNG 10 BRUT NATURE 2004

SELECCIÓN DE SELECCIONES

La esencia de las mejores cosechas de xarel·lo de la Finca Nadal. Cosechas que cuando iniciamos la comercialización del vino espumoso y descubrimos algún rasgo organoléptico excepcional hacemos una reserva de botellas y alargamos su crianza hasta conseguir la armonía ideal para comercializarlo como Brut Nature.

De la cosecha 2004 se reservaron 5.287 botellas que después de una crianza mínima de 10 años nos da aromas de fruta madura confitada y toques ligeramente florales. Un vino de burbuja muy fina, untuoso, elegante, muy fresco y cremoso.

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo intenso con reflejos dorados. Burbuja muy fina y abundante.

En nariz:

Aromas de fruta madura confitada con toques ligeramente florales. Fondo de bollería con finas notas anisadas.

En boca:

Untuoso, elegante, muy fresco y cremoso, con una integración impecable de la burbuja. Gran vinosidad y complejidad aromática.

Condiciones de almacenamiento:

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 bruscos de temperatura.

(1) Se elabora exclusivamente de vinos de un solo año, cuando la variedad xarel·lo es excepcional

Nadal

**Vino Espumoso de Calidad
CORPINNAT**

Variedades de Uva

52% Xarel·lo
32% Parellada
16% Macabeo
Cosecha propia

Vendimia:

2004

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

<3 gr/L

Producción:

5.287 botellas

Temperatura de servicio:

6-9º



Caja de 6 botellas con estuche individual de 75 cl.: 12,15 kg

(32,6 x 26,5 x 37 cm). Código EAN: 8424554510105

