

RNG 10 BRUT NATURE 2004

SELECCIÓ DE SELECCIONS

L'essència de les millors collites de xarel·lo de la Finca Nadal. Collites que quan iniciem la comercialització del vi escumós i descobrim algun tret organolèptic excepcional fem una reserva d'ampolles i allarguem la criança fins a aconseguir l'harmonia ideal per comercialitzar-lo com a Brut Nature.

De la collita 2004 se'n van reservar 5.287 ampolles que després d'una criança mínima de 10 anys ens dona aromes de fruita madura confitada i tocs lleugerament florals. Un vi de bombolla molt fina, untuós, elegant, molt fresc i cremós.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En aparença:

Color groc intens amb reflexos daurats. Bombolla molt fina i abundant.

En nas:

Aromes de fruita madura confitada amb tocs lleugerament florals. Fons de brioix amb fines notes anisades.

En boca:

Untuós, elegant, molt fresc i cremós, amb una integració impecable de la bombolla. Gran vinositat i complexitat aromàtica.

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 de vins d'una sola anyada, quan la varietat xarel·lo es excepcional.

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

52% Xarel·lo
32% Parellada
16% Macabeu
Collita pròpia

Verema:

2004

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

<3 gr/L

Producció:

5.287 ampolles

temperatura de servei:

6-9°



Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 12,15 kg (32,6 x 26,5 x 37 cm)

Codi EAN: 8424554510105

