

RNG 20 BRUT NATURE 1997

UNA COSECHA ÚNICA

Cuando la crianza "infinita" se transforma en virtud.

El espumoso de los espumosos. Un corpinnat fruto de una cosecha única y con más de 27 años de envejecimiento, recogiendo la esencia de la historia de Nadal. Un tesoro muy bien guardado durante décadas en la cava fundacional. ¡Para comidas muy especiales, para acompañar platos únicos que sólo tú los puedes ofrecer!

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo intenso con ligeros reflejos dorados. Burbuja muy fina.

En nariz:

Aromas complejos de larga crianza con fondos de frutas carnosas de hueso, frutos secos y toques de miel.

En boca:

Elegante, sorprendentemente fresco, con una integración impecable de la burbuja. Destaca por su extraordinario carácter y armonía propios de cosechas únicas.

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:

56% Xarel·lo
30% Parellada
14% Macabeo
Cosecha propia

Vendimia:

1997

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

<3 gr/L

Producción:

1.049 botellas

Temperatura de servicio:

6-9º



Estuche de madera de 1 botella de 150 Cl.: Aprox. 4,5 kg (15x15x42,5cm).

Código EAN: 8424554510204

