

RNG 20 BRUT NATURE 1997

UNA COLLITA ÚNICA

Quan la criança "infinita" es transforma en virtut.

L'escumós dels escumosos. Un corpinnat fruit d'una collita única i amb més de 26 anys d'envelliment, recollint l'essència de la història de Nadal. Un tresor molt ben guardat durant dècades a la cava fundacional. Per menjar molt especials, per acompanyar plats únics que només tu els pots oferir!

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En aparença:

Color groc intens amb lleugers reflexos daurats. Bombolla molt fina.

En nas:

Aromes complexos de llarga criança amb fons de fruites carneses de pinyol, fruits secs i tocs de mel.

En boca:

Elegant, sorprenentment fresc, amb una integració impecable de la bombolla. Destaca pel seu extraordinari caràcter i harmonia propis de collites úniques.

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 xarel·lo es excepcional.

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

56% Xarel·lo
30% Parellada
14% Macabeu
Collita pròpia

Verema:

1997

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

<3 gr/L

Producció limitada:

1.049 ampolles

Temperatura de servei:

6-9°



Estoig de fusta d'1 ampolla de 150 Cl.: Aprox. 4,5 kg (15 x 15 x 42,5 cm).

Codi EAN: 8424554510204

