

RNG BRUT 2016

COMPLEJO

Combina la complejidad del xarel·lo con la suavidad de la parellada. Por entender la esencia del Penedès.

Ramón Nadal Giró fue una persona visionaria cuando en 1943 abandonó la producción de espíritu de vino para iniciar la elaboración de grandes vinos espumosos. El RNG Brut, el más fresco de esta gama con un mínimo de 7 años de crianza en la cava, te sorprenderá por la complejidad y frescura tanto en boca como en nariz.

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

En apariencia:

Color amarillo. Burbuja muy fina y abundante.

En nariz:

Complejos aromas de fruta confitada con toques de especias y frutos secos.

En boca:

Complejo, amplio y cremoso.

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 con vinos de un solo año, cuando la variedad xarel·lo es excepcional.

Nadal



Vino Espumoso de Calidad CORPINNAT

Variedades de uva:

67% Xarel·lo
33% Parellada
Cosecha propia

Vendimia:

2016

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

7 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: 8424554510167

