

SALVATGE BRUT

FRESCO Y DINÁMICO

La sorprendente juventud de los mejores vinos de Macabeo.

El clima benigno de 1984 nos brindó vinos de Macabeo con mucha estructura y carácter, muy frescos y aromáticos. La palabra "Salvatge", que significa salvaje, surgía constantemente durante las catas, y así fue como decidimos llamarlo.

Hoy en día, seguimos conservando este estilo de un brut Salvatge: joven, fresco y expresivo.

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Vintage

En apariencia:

Color amarillo pálido. Burbuja muy fina.

En nariz:

Aroma fresco e intenso con notas cítricas y ocasionalmente de frutas exóticas.

En boca:

Expresivo, persistente con una excelente frescura y elegantes toques de la crianza.

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.

Caja de 6 botellas de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Código EAN: 8424554560216

Nadal

Vino espumoso de Calidad CORPINNAT

Variedades de uva:

57% Macabeo

24% Parellada

19% Xarel·lo

Cosecha propia

Vendimia:

2021 - Ecológica

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

7 gr/l

Temperatura de servicio:

6-9º

