

SALVATGE BRUT

FRESC I DINÀMIC

La sorprenent joventut dels millors vins de Macabeu.

El clima benigne del 1984 ens va oferir vins de Macabeu amb molta estructura i caràcter, molt frescos i aromàtics. La paraula "Salvatge", que vol dir salvatge, sorgia constantment durant els tastos, i així és com vam decidir anomenar-lo.

Avui dia, encara preservem aquest estil d'un brut Salvatge: jove, fresc i expressiu.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Vinatge

En aparença:

Groc molt pàl·lid amb bombolla persistent.

En nas:

Aromes fresques de fruita blanca amb un fons cítric.

En boca:

Persistent amb una excel·lent frescor.

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.

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

57% Macabeu
24% Parellada
19% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2021 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

7 gr/L

Temperatura de servei:

6-9º



Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554520210

