

SALVATGE BRUT ROSÉ

ELEGANTE

Un espumoso sabroso, cremoso y fresco que seduce.

En Nadal fuimos pioneros en la producción de espumosos rosados, sacando en 1964 de los primeros Rosado Brut y Rosado Semiseco en España. El cambio de estilo de primeros de siglo, pasando de un rosado más rústico a uno más pálido y delicado, supuso la adopción de la marca Salvatge.

La frescura del primer Macabeo que cosechamos en la finca combina perfectamente con los toques de fruta roja madura que le aporta el Pinot Noir cosechado con una buena maduración.

Estilo de vino:

CORPINNAT - Brut Rosé Vintage

En apariencia:

Color rosa pálido. Burbuja muy fina.

En nariz:

Aromas cítricos con frutos rojos confitados con ligeras notas de crianza.

En boca:

Estructurado, muy sabroso y persistente.

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

Varietades de uva:

73% Macabeo
27% Pinot Noir
Cosecha propia

Vendimia:

2021 - Ecològica

Grado Alcohólico:

13% vol.

Azúcar residual:

3,5 gr/l

Temperatura de servicio:

6-9º