

SALVATGE BRUT ROSÉ

EXPRESSIU

Un escumós saborós, cremós i fresc que sedueix.

A Nadal vam ser pioners en la producció d'escumosos rosats, traient l'any 1964 els primers *Rosado Brut* i *Rosado Semiseco*. El canvi d'estil de primers de segle, passant d'un rosat més rústic a un de més pàl·lid i delicat, va comportar l'adopció de la marca Salvatge.

La frescor del primer Macabeu que collim a la finca combina perfectament amb els tocs de fruita vermella madura que li aporta el Pinot Noir collit amb una bona maduració.

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Vinatge

En aparença:

Color rosa pàl·lid. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma cítric amb fruits vermells confitats amb subtils tocs de notes de criança.

En boca:

Estructurat, molt saborós i persistent.

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.

Caixa de 6 ampolles de 75 Cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 8424554560216

Nadal

Vi Escumós de Qualitat CORPINNAT

Varietats de raïm:

73% Macabeu

27% Pinot Noir

Collita pròpia

Verema:

2021 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

13% vol.

Sucre residual:

3,5 gr/L

Temperatura de servei:

6-9º

