

NADAL BRUT ORIGINAL 1943

El primer Corpinnat de la Finca, viu des de 1943

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Multi-vintage

L'ofici de destil·lador, des de mitjans del segle XIX, va convertir la família Nadal en experta en la producció i la classificació de vins. Aquell bagatge va inspirar Ramon Nadal Giró en l'estil del primer "xampany" elaborat l'any 1943: un assemblatge fet no només amb vins de la darrera collita, sinó també amb partides d'anyades anteriors. Naixia així el Nadal Brut com a multianyada, que amb el pas del temps ha passat a anomenar-se Nadal Brut Original 1943. L'escumós que va marcar l'inici de l'especialització del nostre celler en la producció de vins escumosos de collita pròpia.

ELABORACIÓ

Un Corpinnat que porta el 1943 al nom i l'esperit de Ramon Nadal a cada ampolla. La Parellada és la protagonista d'aquest assemblatge, varietat delicada i exigent, aportant el caràcter elegant, suau i floral que defineix la gamma Nadal des dels seus orígens. El licor d'expedició, elaborat amb most de verema tardana de Macabeu de la pròpia Finca, preserva l'estil de casa amb precisió. El seu caràcter multivintage neix de la reserva de vins excepcionals d'anyades anteriors, que combinem any rere any amb el coneixement acumulat de generacions per mantenir viu l'estil inconfusible que Ramon Nadal va establir el 1943.

NOTA DE TAST

D'un groc pàl·lid amb bombolla fina i persistent, el nas és afruitat i net, amb notes de fruita blanca que, a mesura que el vi s'obre, deixen pas a un subtil fons de fruits secs. En boca, delicat i fresc, amb una gran estructura que evoluciona amb naturalitat, amb un final equilibrat i persistent.

Es recomana conservar en un lloc fresc a l'interior de la caixa en posició vertical, resguardat de la llum, la humitat i els canvis sobtats de temperatura. Temperatura ideal de conservació: Inferior a 20°C.



Verema
manual



Collita i elaboració
pròpia



Viticultura
de secà i ecològica



Varietats autòctones
i històriques



Criançes
30 mesos a 30 anys



Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA des de 1510

Finca única de 100 hectàrees de vinya que envolta la masia familiar, el celler i la cava facilitant l'elaboració de tots els nostres vins i el conreu de les vinyes. La textura franc-argilosa i una topografia plana, faciliten la retenció d'aigua de pluja i la pràctica d'una viticultura de secà que extreu el millor de cada una de les varietats històriques de raïm. Un microclima especial, amb temperatures mínimes baixes durant els mesos de juliol i agost, ajuden a completar una maduració òptima.

49% Parellada
38% Macabeu
13% Xarel·lo

Sucre residual: 4,22 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,0 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

