

PLOT TWIST BRUT ROSÉ

Crujiente, sedoso y con un toque secreto de malvasía de Sitges

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Multi añada

Plot Twist es el «giro de guión» de la cuarta generación de la bodega. En esta versión rosé, Mireia Nadal lleva su mirada contemporánea un paso más allá: un Corpinnat de corte más moderno, vestido de rosa, en el que la presencia discreta de la malvasía de Sitges añade el atractivo que define toda la gama.

ELABORACIÓN

El macabeo recolectado fresco y el pinot noir recolectado maduro se unen en un ensamblaje en el que el macabeo marca el carácter: fresco, vibrante y con una acidez natural que define este rosado. El licor de expedición, elaborado con malvasía de Sitges de la propia Finca, una característica única de esta gama, aporta un dulzor aromático y seductor que lo distingue del resto de nuestros Corpinnats. Su carácter multi añada nace de la reserva de vinos excepcionales de añadas anteriores, que combinamos año tras año con el conocimiento acumulado de generaciones, dando lugar a un rosado accesible, aromático y pensado para disfrutarlo en buena compañía.

NOTA DE CATA

De un color teja pálido con burbuja fina y bien integrada, la nariz es expresiva y seductora, con recuerdos de frutos rojos y fruta de hueso confitada, melocotón y albaricoque, que se entrelazan con la fragancia de la malvasía de Sitges. En boca, entrada crujiente y vibrante, con un recorrido amplio y un final suave y sedoso que invita a una segunda copa.

Se recomienda conservar en un lugar fresco, en el interior de la caja, en posición vertical, resguardado de la luz, la humedad y los cambios bruscos de temperatura. Temperatura ideal de conservación: inferior a 20 °C.



Vendimia
manual



Cosecha y
elaboración propia



Viticultura de
secano y ecológica



Variedades autóctonas
e históricas



Crianzas de
30 meses a 30 años



Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA desde 1510

Finca única de 100 hectáreas de viñedo que rodea la masía familiar, la bodega y la cava, facilitando la elaboración de todos nuestros vinos y el cultivo de los viñedos. La textura franco-arcillosa y una topografía llana facilitan la retención del agua de lluvia y la práctica de una viticultura de secano que extrae lo mejor de cada una de las variedades históricas de uva. Un microclima especial, con temperaturas mínimas bajas durante los meses de julio y agosto, ayuda a completar una maduración óptima.

83% Macabeo
17% Pinot Noir

Azúcar residual: 9,7 g/L

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total tartárica: 5,8 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

