

PLOT TWIST BRUT ROSÉ

Cruixent, sedós i amb un toc secret de Malvasia de Sitges

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Multi-vintage

Plot Twist és el "gir de guió" de la quarta generació del celler. En aquesta versió rosé, Mireia Nadal porta la seva mirada contemporània un pas més enllà: un Corpinnat de tall més modern, vestit de rosa, on la presència discreta de la malvasia de Sitges hi afegeix el atractiu que defineix tota la gamma.

ELABORACIÓ

El Macabeu collit fresc i el Pinot Noir collit madur s'uneixen en un assemblatge on el Macabeu marca el caràcter: fresc, vibrant i d'una acidesa natural que defineix aquest rosat. El licor d'expedició, elaborat amb Malvasia de Sitges de la pròpia Finca, una característica única d'aquesta gamma, aporta una dolçor aromàtica i seductora que el distingeix de la resta dels nostres Corpinnats. 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, donant lloc a un rosat accessible, aromàtic i pensat per gaudir-lo en bona companyia.

NOTA DE TAST

D'un color teula pàl·lid amb bombolla fina i ben integrada, el nas és expressiu i seductor, amb records de fruits vermells i fruita de pinyol confitada, préssec i albercoc, que s'entrellacen amb la fragància de la Malvasia de Sitges. En boca, entrada cruixent i vibrant, amb un recorregut ampli i un final suau i sedós que invita a una segona copa.

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.

83% Macabeu
17% Pinot Noir

Sucre residual: 9,7 g/L

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,8 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

