

PLOT TWIST BRUT

Modern i suggerent, el toc de Malvasia de Sitges que ho canvia tot

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Multi-vintage

Plot Twist és el "gir de guió" de la quarta generació del celler. Amb aquests nous Corpinnats, Mireia Nadal reinterpreta la tradició familiar des d'una mirada contemporània: escumosos de tall més modern, on la presència discreta de la malvasia de Sitges aporta el toc que els fa singulars.

ELABORACIÓ

La Parellada, el Xarel·lo i el Macabeu s'uneixen en un assemblatge on la Parellada marca el caràcter: subtil, fresc i d'una delicadesa floral característica. 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 vi accessible, aromàtic i pensat per gaudir-lo en bona companyia.

NOTA DE TAST

D'un groc pàl·lid amb bombolla fina i ben integrada, el nas és afruitat i expressiu, amb notes de fruita d'os que reflecteixen la frescor de les varietats tradicionals de la Finca. En boca, fresc i cremós, amb una persistència llarga i un toc suggerent i inconfusible del licor d'expedició de Malvasia de Sitges que ho transforma tot.

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: 6,16 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 4,8 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

