

RNG BRUT 2018

Complexitat i suavitat en harmonia perfecta, l'essència del Penedès

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Llarga criança

L'any 1943, Ramon Nadal Giró va abandonar la producció d'esperit de vi per elaborar els primers grans escumosos de la casa. En el 50è aniversari de Nadal, la gamma RNG va néixer per homenatjar la seva figura. Aquest Brut n'és l'expressió més fresca, amb una generosa criança que sorprèn per la seva complexitat i frescor.

COLLITA 2018

Un hivern i una primavera molt plujosos, amb 400 l./m² al primer semestre, van permetre refer en gran mesura les reserves d'aigua. Un juliol de temperatures normals i una canícula moderada a primers d'agost van donar una maduració pausada i equilibrada. El xarel·lo, va ser la varietat que millor va expressar el caràcter de l'anyada, aportant mostos de gran qualitat que prometen una criança llarga i complexa.

ELABORACIÓ

L'assemblatge combina el Xarel·lo i la Parellada: el primer, collit en el punt de màxima maduresa per desplegar tota la seva complexitat aromàtica i gustativa, troba l'equilibri en la subtilitat de la Parellada. El licor d'expedició, elaborat amb most de verema tardana de Macabeu de la pròpia Finca, afegeix una nota de dolçor natural i precisa. Cada edició és el retrat d'una anyada singular de la Finca Nadal, expressada a través de les millors collites d'aquestes dues varietats.

NOTA DE TAST

D'un groc pàl·lid amb bombolla molt fina i abundant, el nas és complex i expressiu, amb notes de fruita d'os i flor blanca que s'obren cap a uns subtils records de fruita tropical. En boca, fresc i ampli, amb una cremositat que envolta el paladar fins a un final llarg i elegant.

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



Crianças
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.

64% Xarel·lo
36% Parellada

Sucre residual: 6,19 g/L

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,0 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

