

RNG 10 BRUT NATURE 2004

Collita única, xarel·lo en estat pur

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Criança infinita

Ramon Nadal Giró va ser una persona visionària quan l'any 1943 va abandonar la producció d'esperit de vi per iniciar l'elaboració de grans vins escumosos. Els RNG són el nostre homenatge a la seva figura: una gamma reservada a les collites més excepcionals de xarel·lo, criades durant criances gairebé infinites. Aquest Brut Nature 2004, amb més de 20 anys de repòs a la cava, n'és una de les expressions més pures, una edició limitada que destil·la paciència, profunditat i tot el llegat d'una família.

COLLITA 2004

Una primavera excepcionalment fresca i una pluviometria generosa van afavorir una maduració lenta i equilibrada. Les temperatures moderades de juny, juliol i agost van preservar l'acidesa natural del raïm. El xarel·lo, collit a mà a partir del 13 de setembre, proporcionant mostos frescos i d'alta acidesa que prometen una criança gairebé sense límits.

ELABORACIÓ

Només quan una collita revela un potencial excepcional decidim destinar-la a una criança extraordinàriament llarga, deixant que el temps faci la seva feina sense pressa. El 2004 va ser una d'aquestes collites. El Xarel·lo, protagonista d'aquest assemblatge junt a la Parellada i el Macabeu, en defineix el caràcter profund i cremós que guanya dimensió amb els anys. Sense addició de sucre, el Brut Nature deixa que sigui exclusivament la criança qui reveli tota la seva complexitat. Una edició limitada de 5.287 ampolles que reposa en silenci a la nostra cava.

NOTA DE TAST

D'un groc intens amb reflexos daurats i bombolla molt fina i abundant, el nas és complex i seductor, amb aromes de fruita madura confitada i tocs lleugerament florals que evolucionen cap a un fons de brioix amb fines notes anisades. En boca, untuós i cremós, amb una frescor sorprenent i una integració impecable de la bombolla que revela una gran vinositat i complexitat aromàtica fins a un final llarg 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



Criances
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.



52% Xarel·lo
32% Parellada
16% Macabeu

Sucre residual: 2,4 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 6,0 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

Producció limitada: 5.287

CORPINNAT®

