

SALVATGE BRUT 2021

La sorprenent joventut dels millors vins de macabeu

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Llarga criança

El clima benigne del 1984 ens va oferir macabeus de molta estructura i caràcter, frescos i aromàtics com mai. Durant els tastos, una paraula sorgia una vegada i una altra: "salvatge". I així és com vam decidir anomenar-lo. Avui encara preservem l'esperit d'aquell descobriment en aquest Brut jove, fresc i expressiu.

COLLITA 2021

Tardor i hivern molt secs, amb menys de 150 litres acumulats fins a juliol. La primavera va ser fresca i les temperatures es van mantenir moderades gairebé fins a l'agost, afavorint una maduració lenta i uniforme. Uns 33 litres caiguts a finals de juliol, absorbits íntegrament pel sòl sec, van aportar un punt d'hidratació oportú. El macabeu, collit a mà a partir del 24 d'agost, va ser la varietat que millor va expressar el caràcter de l'anyada, amb mostos nets i ben estructurats que prometen una criança llarga i expressiva.

ELABORACIÓ

El Macabeu és el cor d'aquest Corpinnat, acompanyat per la subtileza de la Parellada i l'estructura del Xarel·lo per crear un conjunt equilibrat i de gran personalitat. El licor d'expedició, elaborat amb most de verema tardana de Macabeu de la pròpia Finca, afegeix una nota de dolçor natural i precisa que arrodoneix l'expressió d'aquest Corpinnat.

NOTA DE TAST

D'un groc molt pàl·lid amb bombolla molt fina i persistent, el nas és fresc i intens, amb notes cítriques vibrants que s'obren ocasionalment cap a subtils records de fruites exòtiques. En boca, expressiu i dinàmic, amb una frescor excel·lent i elegants tocs de criança que acompanyen 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



Criança
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.

57% Macabeu
24% Parellada
19% Xarel·lo

Sucre residual: 5,65 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,6 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

