

SALVATGE BRUT NATURE 2015

La frescura más vibrante. La elegancia más pura.

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Larga crianza

La añada extraordinaria de 1984 reveló un macabeo de una frescura e intensidad sorprendentes, y marcó el inicio de la historia del Salvatge. De aquellas cosechas de macabeo «salvaje», de viñedos de más de 50 años, solo las más excepcionales se ganan el derecho de convertirse en Brut Nature. Un espumoso que, con un largo envejecimiento, adquiere una gran suavidad y nobleza sin perder nunca su carácter *Salvatge*.

VENDIMIA 2015

Invierno y primavera extremadamente secos, con temperaturas dos grados por encima de la media, concentraron al máximo la calidad de la uva. Unas lluvias puntuales a mediados de julio permitieron que el grano alcanzara un tamaño excepcional y una sanidad impecable en toda la finca. El macabeo, recolectado a mano a partir del 25 de agosto en un punto de maduración óptimo, fue la variedad que mejor expresó el carácter de aquel verano intenso, dando mostos ricos y concentrados que hacen del 2015 un vino de prometedora crianza.

ELABORACIÓN

El ensamblaje reúne las tres variedades autóctonas e históricas del Penedès, macabeo, parellada y xarel·lo, con el macabeo como protagonista, que define su carácter fresco, intenso y aromático. Variedad vibrante y expresiva, se combina con la sutileza de la parellada y la estructura del xarel·lo, creando un equilibrio complejo y persistente. Como todos nuestros Brut Nature, una larga crianza en botella amplía su complejidad sin añadir nada que altere su expresión: el tiempo, y solo el tiempo, acaba de definirlo.

NOTA DE CATA

De un amarillo pálido con burbuja muy fina y persistente, la nariz es fresca y expresiva, con intensas notas de frutos secos y brioche que revelan la profundidad de un largo envejecimiento. En boca, salvaje y equilibrado a la vez, con una frescura vibrante y persistentes notas de crianza que se alargan hasta un final sorprendentemente suave y noble.

Se recomienda conservar en un lugar fresco, en el interior de la caja, en posición vertical, resguardado de la luz, la humedad y los cambios bruscos de temperatura. Temperatura ideal de conservación: inferior a 20 °C.



Vendimia
manual



Cosecha y
elaboración propia



Viticultura de
secano y ecológica



Variedades autóctonas
e históricas



Crianzas de
30 meses a 30 años



Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA desde 1510

Finca única de 100 hectáreas de viñedo que rodea la masía familiar, la bodega y la cava, facilitando la elaboración de todos nuestros vinos y el cultivo de los viñedos. La textura franco-arcillosa y una topografía llana facilitan la retención del agua de lluvia y la práctica de una viticultura de secano que extrae lo mejor de cada una de las variedades históricas de uva. Un microclima especial, con temperaturas mínimas bajas durante los meses de julio y agosto, ayuda a completar una maduración óptima.

51% Macabeo
38% Parellada
11% Xarel·lo

Azúcar residual: 2,9 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 5,8 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

