

SALVATGE BRUT NATURE 2015

La frescor més vibrant. L'elegància més pura.

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Llarga criança

L'anyada extraordinària del 1984 va revelar un macabeu d'una frescor i intensitat sorprenents, i va marcar l'inici de la història del Salvatge. D'aquelles collites de macabeu "salvatge", de vinyes de més de 50 anys, només les més excepcionals es guanyen el dret de convertir-se en Brut Nature. Un escumós que, amb un llarg envelliment, adquireix una gran suavitat i noblesa sense perdre mai el seu caràcter *Salvatge*.

COLLITA 2015

Hivern i primavera extremadament secs, amb temperatures dos graus per sobre de la mitjana, van concentrar al màxim la qualitat del raïm. Unes pluges puntuals a mitjan juliol van permetre que el gra assolís una mida excepcional i una sanitat impecable a tota la finca. El macabeu, collit a mà a partir del 25 d'agost en un punt de maduració òptim, va ser la varietat que millor va expressar el caràcter d'aquell estiu intens, donant mostos rics i concentrats que fan del 2015 un vi de prometedora criança.

ELABORACIÓ

L'assemblatge reuneix les tres varietats autòctones i històriques del Penedès, Macabeu, Parellada i Xarel·lo, amb el Macabeu com a protagonista, que en defineix el caràcter fresc, intens i aromàtic. Varietat vibrant i expressiva, es combina amb la subtilitat de la Parellada i l'estructura del Xarel·lo, creant un equilibri complex i persistent. Com tots els nostres Brut Nature, una llarga criança en ampolla n'amplia la complexitat sense afegir-hi res que n'alteri l'expressió: el temps, i només el temps, acaba de definir-lo.

NOTA DE TAST

D'un groc pàl·lid amb bombolla molt fina i persistent, el nas és fresc i expressiu, amb intenses notes de fruits secs i brioix que revelen la profunditat d'un llarg envelliment. En boca, salvatge i equilibrat alhora, amb una frescor vibrant i persistents notes de criança que s'allarguen fins a un final sorprenentment suau i noble.

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.

51% Macabeu
38% Parellada
11% Xarel·lo

Sucre residual: 2,9 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,8 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

