

SALVATGE BRUT ROSÉ 2021

Expresivo, sabroso y cremoso, un rosado pionero que sigue seduciendo

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Larga crianza

En Nadal fuimos pioneros en el espumoso rosado: en 1964 ya presentamos los primeros Rosado Brut y Rosado Semiseco. Con el cambio de siglo, el estilo evolucionó de un rosado más rústico hacia uno más pálido y delicado, y fue entonces cuando adoptó la marca *Salvatge*.

VENDIMIA 2021

Otoño e invierno muy secos, con menos de 150 litros acumulados hasta julio. La primavera fue fresca y las temperaturas se mantuvieron moderadas casi hasta agosto, favoreciendo una maduración lenta y uniforme. Unos 33 litros caídos a finales de julio aportaron un punto de hidratación oportuno. El macabeo y el pinot noir, recolectados a mano el 24 de agosto, proporcionaron un vino rosado pálido, sugerente y seductor.

ELABORACIÓN

El macabeo recolectado fresco y el pinot noir recolectado muy maduro se complementan con una precisión poco habitual en un rosado: la frescura y la acidez vivaz del primero encuentran el equilibrio en los toques de fruta roja madura que aporta el pinot noir. El licor de expedición, elaborado con mosto de vendimia tardía de Macabeo de la propia Finca, se añade con una dosificación mínima, preservando la tensión de este rosado. Un punto justo de dulzor natural que otorga a este Corpinnat una elegancia y vocación gastronómica excepcionales.

NOTA DE CATA

De un rosa pálido con burbuja muy fina y persistente, la nariz es expresiva y fresca, con aromas cítricos que se entrelazan con frutos rojos confitados y sutiles toques de crianza. En boca, estructurado y muy sabroso, con una cremosidad natural y una persistencia larga que seduce hasta el último sorbo.

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.



73% Macabeo
27% Pinot Noir

Azúcar residual: 3,11 g/L

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total tartárica: 5,9 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

