

NADAL BRUT NATURE 2017

La delicadesa de la parellada en llarga criança

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Llarga criança

Nascut com a Nadal Brut Especial als anys cinquanta, el primer escumós d'anyada de la casa, va anar reduint la dosificació fins a esdevenir, des del 2005, un Brut Nature. La delicadesa feta temps, fidel als criteris d'elaboració que Ramon Nadal va establir el 1943.

COLLITA 2017

Un hivern plujós i una primavera seca van concentrar el vigor dels ceps cap a la qualitat del raïm. Un estiu sec i molt calorós va avançar la maduració, portant-nos a la verema més primerenca del segle fins aquell moment. La parellada, recollida a mà a partir del 4 de setembre, va expressar com cap altra varietat el caràcter de l'anyada: mostos nets, frescos i d'una acidesa ben conservada que prometen una llarga criança.

ELABORACIÓ

L'assemblatge reuneix les tres varietats autòctones i històriques del Penedès, Parellada, Macabeu i Xarel·lo, amb la Parellada com a protagonista. Varietat delicada i exigent, és la que aporta a aquest Corpinnat el seu caràcter elegant, suau i floral. Com tots els nostres Brut Nature, una llarga criança en ampolla n'amplia la complexitat, i, sense afegir-hi res que n'emmascari l'expressió: el temps, i només el temps, acaba de definir-lo. Cada edició esdevé així el reflex més pur d'una collita excepcional de la nostra Finca.

NOTA DE TAST

D'un groc pàl·lid amb subtils reflexos daurats, la bombolla finíssima anticipa la seva delicadesa. El nas és fresc i net, amb records de fruita blanca i subtils aromes florals, on s'hi entreveuen les elegants notes de criança. En boca, excel·lent estructura i suavitat, amb un sabor equilibrat 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 seca 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 seca 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% Parellada
28% Macabeu
20% Xarel·lo

Sucre residual: 2,43 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,2 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

