

RNG 20 BRUT NATURE 1997

Quan la criança infinita es transforma en virtut

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Criança infinita

L'escumós dels escumosos i el màxim homenatge a Ramon Nadal Giró. Un Corpinnat fruit d'una collita única i amb gairebé 30 anys d'envelliment, que recull l'essència de la història de Nadal. Un tresor molt ben guardat durant dècades a la cava fundacional en un màgnum d'edició limitada.

COLLITA 1997

L'estiu de 1997 va ser calorós i sec, propici per a una maduració ràpida i homogènia de les vinyes velles de la finca. Els controls de maduració van confirmar la qualitat excepcional del raïm. El xarel·lo, collit a mà a partir del 9 de setembre en el punt òptim de maduració, va ser la varietat que millor va concentrar el caràcter d'aquell estiu lluminós, donant mostos rics i ben estructurats que han fet d'aquest 1997 un vi de criança gairebé sense límits.

ELABORACIÓ

El 1997 va ser una anyada d'aquelles que no s'obliden. El Xarel·lo, protagonista d'aquest assemblatge junt a la Parellada i el Macabeu, va revelar un potencial tan excepcional que vam decidir destinar-la a una criança extraordinàriament llarga en format Màgnum. L'ampolla magnum afavoreix una evolució més lenta, uniforme i harmoniosa que permet al vi desenvolupar una complexitat i profunditat difícilment assolibles en format estàndard. Sense addició de sucre, el temps ha estat l'únic artesà d'aquesta edició limitada de 1.049 ampolles.

NOTA DE TAST

D'un groc intens amb lleugers reflexos daurats i bombolla molt fina, el nas és profund i complex, amb aromes de llarga criança que revelen fruits carnosos de pinyol i fruits secs entrellaçats amb subtils tocs de mel. En boca, elegant i sorprenentment fresc, amb una integració impecable de la bombolla i un caràcter extraordinari i harmoniós que només donen les collites úniques i el pas del temps.

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



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 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.

56% Xarel·lo
30% Parellada
14% Macabeu

Sucre residual: 2,8 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,9 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 150 cl

Edició limitada: 1.049 ampolles

CORPINNAT®

