

SALVATGE BRUT ROSÉ 2021

Expressiu, saborós i cremós, un rosat pioner que continua seduint.

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Llarga criança

A Nadal vam ser pioners en l'escumós rosat: l'any 1964 ja vam presentar els primers Rosat Brut i Rosat Semisec. Amb el canvi de segle, l'estil va evolucionar d'un rosat més rústic cap a un de més pàl·lid i delicat, i va ser llavors quan va adoptar la marca Salvatge.

COLLITA 2021

Tardor i hivern molt secs, amb menys de 150 litres acumulats fins a juliol. La primavera va ser fresca i les temperatures es van mantenir moderades gairebé fins a l'agost, afavorint una maduració lenta i uniforme. Uns 33 litres caiguts a finals de juliol, van aportar un punt d'hidratació oportú. El macabeu i el pinot noir, collits a mà el 24 d'agost, varen proporcionar un vi rosat pàl·lid suggerent i seductor.

ELABORACIÓ

El Macabeu collit fresc i el Pinot Noir collit molt madur es complementen amb una precisió poc habitual en un rosat: la frescor i l'acidesa vivaç del primer troben l'equilibri en els tocs de fruita vermella madura que aporta el Pinot Noir. El licor d'expedició, elaborat amb most de verema tardana de Macabeu de la pròpia Finca, s'afegeix amb una dosificació mínima, preservant la tensió d'aquest rosat. Un punt just de dolçor natural que dona a aquest Corpinnat una elegància i vocació gastronòmica excepcionals.

NOTA DE TAST

D'un rosa pàl·lid amb bombolla molt fina i persistent, el nas és expressiu i fresc, amb aromes cítrics que s'entrellacen amb fruits vermells confitats i subtils tocs de criança. En boca, estructurat i molt saborós, amb una cremositat natural i una persistència llarga que sedueix fins a l'últim glop.

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.

73% Macabeu
27% Pinot Noir

Sucre residual: 3,11 g/L

Grau alcohòlic: 13% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,9 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 75 cl

CORPINNAT®

