

GRAN SALVATGE BRUT ROSÉ

El preludi perfecte. La màxima expressió del rosé

Corpinnat · Collita pròpia · Mètode tradicional · Llarga criança

L'anyada extraordinària del 1984 va marcar l'inici del Salvatge, els escumosos més vibrants de la casa. El Gran Salvatge Rosé n'és la versió més exuberant: un magnum multivintage, 100% pinot noir, en què la criança no s'atura mai, sumant el caràcter de diverses collites i tota l'expressió de la fruita vermella. Un escumós saborós i cremós, reservat per als moments que de debò ho valen.

ELABORACIÓ

El Pinot Noir, collit en el seu punt òptim de maduració, expressa en aquest rosat tota la intensitat de la fruita vermella madura amb una elegància singular. El seu caràcter multivintage neix de la reserva de vins excepcionals d'anyades anteriors, que combinem any rere any amb el coneixement acumulat de generacions per preservar l'estil inconfusible que el defineix. Una criança en rima prolongada en Magnum des del 2017, format que afavoreix un envelliment lent i harmoniós, acaba de revelar tota la seva profunditat i elegància.

NOTA DE TAST

De color rosa vibrant, el nas combina expressives notes de criança amb aromes de fruita vermella i un delicat fons tropical. L'entrada en boca és viva i cremosa, amb frescor notable i una bombolla molt ben integrada. Un rosat singular, de final llarg i elegant.

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



Criançes
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.

100% Pinot Noir

Sucre residual: 2,94 g/L

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total tartàrica: 5,2 g/L

Temperatura de servei: 6 - 9°

Format: 150 cl

Edició limitada: 1.283 ampolles

CORPINNAT®

