

GRAN SALVATGE BRUT ROSÉ

El preludio perfecto. La máxima expresión del rosé.

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Larga crianza

La añada extraordinaria de 1984 marcó el inicio del Salvatge, los espumosos más vibrantes de la casa. El Gran Salvatge Rosé es su versión más exuberante: un magnum multivintage, 100% pinot noir, en el que la crianza nunca se detiene, sumando el carácter de diversas cosechas y toda la expresión de la fruta roja. Un espumoso sabroso y cremoso, reservado para los momentos que de verdad lo merecen.

ELABORACIÓN

El Pinot Noir, recolectado en su punto óptimo de maduración, expresa en este rosado toda la intensidad de la fruta roja madura con una elegancia singular. Su carácter multivintage nace de la reserva de vinos excepcionales de añadas anteriores, que combinamos año tras año con el conocimiento acumulado de generaciones para preservar el estilo inconfundible que lo define. Una crianza en rima prolongada en Magnum desde 2017, formato que favorece un envejecimiento lento y armonioso, acaba de revelar toda su profundidad y elegancia.

NOTA DE CATA

De color rosa vibrante, la nariz combina expresivas notas de crianza con aromas de fruta roja y un delicado fondo tropical. La entrada en boca es viva y cremosa, con frescura notable y una burbuja muy bien integrada. Un rosado singular, de final largo y elegante.

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.

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 botelles

CORPINNAT®

