

NADAL BRUT NATURE 2017

La delicadeza de la parellada en larga crianza

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Larga crianza

Nacido como Nadal Brut Especial en la década de los cincuenta, el primer espumoso de añada de la casa fue reduciendo la dosificación hasta convertirse, desde 2005, en un Brut Nature. La delicadeza hecha tiempo, fiel a los criterios de elaboración que Ramon Nadal estableció en 1943.

VENDIMIA 2017

Un invierno lluvioso y una primavera seca concentraron el vigor de las cepas hacia la calidad de la uva. Un verano seco y muy caluroso adelantó la maduración, llevándonos a la vendimia más temprana del siglo, hasta aquel momento. La parellada, recogida a mano a partir del 4 de septiembre, expresó como ninguna otra variedad el carácter de la añada: mostos limpios, frescos y de una acidez bien conservada que prometen una larga crianza.

ELABORACIÓN

El ensamblaje reúne las tres variedades autóctonas e históricas del Penedès, parellada, macabeo y xarel·lo, con la parellada como protagonista. Variedad delicada y exigente, es la que aporta a este Corpinnat su carácter elegante, suave y floral. Como todos nuestros Brut Nature, una larga crianza en botella amplía su complejidad, y, sin añadir nada que enmascare su expresión: el tiempo, y solo el tiempo, acaba de definirlo. Cada edición se convierte así en el reflejo más puro de una cosecha excepcional de nuestra Finca.

NOTA DE CATA

De un amarillo pálido con sutiles reflejos dorados, la burbuja finísima anticipa su delicadeza. La nariz es fresca y limpia, con recuerdos de fruta blanca y sutiles aromas florales, donde se entrevén las elegantes notas de crianza. En boca, excelente estructura y suavidad, con un sabor equilibrado y persistente.

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.

52% Parellada
28% Macabeo
20% Xarel·lo

Azúcar residual: 2,43 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 5,2 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

