

NADAL BRUT ORIGINAL 1943

El primer Corpinnat de la Finca, vivo desde 1943

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Multi añada

El oficio de destilador, desde mediados del siglo XIX, convirtió a la familia Nadal en experta en la producción y clasificación de vinos. Aquel bagaje inspiró a Ramon Nadal Giró en el estilo del primer «champán» elaborado en 1943: un ensamblaje hecho no solo con vinos de la última cosecha, sino también con partidas de añadas anteriores. Nació así el Nadal Brut como multi añada, que con el paso del tiempo ha pasado a llamarse Nadal Brut Original 1943. El espumoso que marcó el inicio de la especialización de nuestra bodega en la producción de vinos espumosos de cosecha propia.

ELABORACIÓN

Un Corpinnat que lleva el 1943 en el nombre y el espíritu de Ramon Nadal en cada botella. La parellada es la protagonista de este ensamblaje, variedad delicada y exigente, aportando el carácter elegante, suave y floral que define la gama Nadal desde sus orígenes. El licor de expedición, elaborado con mosto de vendimia tardía de macabeo de la propia Finca, preserva el estilo de la casa con precisión. Su carácter multi añada nace de la reserva de vinos excepcionales de añadas anteriores, que combinamos año tras año con el conocimiento acumulado de generaciones para mantener vivo el estilo inconfundible que Ramon Nadal estableció en 1943.

NOTA DE CATA

De un amarillo pálido con burbuja fina y persistente, la nariz es afrutada y limpia, con notas de fruta blanca que, a medida que el vino se abre, dan paso a un sutil fondo de frutos secos. En boca, delicado y fresco, con una gran estructura que evoluciona con naturalidad, con un final 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.

49% Parellada
38% Macabeo
13% Xarel·lo

Azúcar residual: 4,22 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 5,0 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

