

PLOT TWIST BRUT

Moderno y sugerente, con un toque de malvasía de Sitges

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Multi añada

Plot Twist es el «giro de guión» de la cuarta generación de la bodega. Con estos nuevos Corpinnats, Mireia Nadal reinterpreta la tradición familiar desde una mirada contemporánea: espumosos de corte más moderno, en los que la presencia discreta de la malvasía de Sitges aporta el toque que los hace singulares.

ELABORACIÓN

La parellada, el xarel·lo y el macabeo se unen en un ensamblaje en el que la parellada marca el carácter: sutil, fresco y con una delicadeza floral característica. El licor de expedición, elaborado con malvasía de Sitges de la propia Finca, una característica única de esta gama, aporta un dulzor aromático y seductor que lo distingue del resto de nuestros Corpinnats. 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, dando lugar a un vino accesible, aromático y pensado para disfrutarlo en buena compañía.

NOTA DE CATA

De un amarillo pálido con burbuja fina y bien integrada, la nariz es afrutada y expresiva, con notas de fruta de hueso que reflejan la frescura de las variedades tradicionales de la Finca. En boca, fresco y cremoso, con una persistencia larga y un toque sugerente e inconfundible del licor de expedición de malvasía de Sitges que lo transforma todo.

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: 6,16 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 4,8 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

