

RNG 10 BRUT NATURE 2004

Cosecha única, xarel·lo en estado puro

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Crianza infinita

Ramon Nadal Giró fue una persona visionaria cuando en 1943 abandonó la producción de aguardiente de vino para iniciar la elaboración de grandes vinos espumosos. Los RNG son nuestro homenaje a su figura: una gama reservada a las cosechas más excepcionales de xarel·lo, criadas durante crianzas casi infinitas. Este Brut Nature 2004, con más de 20 años de reposo en la cava, es una de sus expresiones más puras, una edición limitada que destila paciencia, profundidad y todo el legado de una familia.

VENDIMIA 2004

Una primavera excepcionalmente fresca y una pluviometría generosa favorecieron una maduración lenta y equilibrada. Las temperaturas moderadas de junio, julio y agosto preservaron la acidez natural de la uva. El xarel·lo, recolectado a mano a partir del 13 de septiembre, proporcionó mostos frescos y de alta acidez que prometían una crianza casi sin límites.

ELABORACIÓN

Solo cuando una cosecha revela un potencial excepcional decidimos destinarla a una crianza extraordinariamente larga, dejando que el tiempo haga su trabajo sin prisa. El 2004 fue una de esas cosechas. El xarel·lo, protagonista de este ensamblaje junto a la parellada y el macabeo, define su carácter profundo y cremoso que gana dimensión con los años. Sin adición de azúcar, el Brut Nature deja que sea exclusivamente la crianza la que revele toda su complejidad. Una edición limitada de 5.287 botellas que reposa en silencio en nuestra cava.

NOTA DE CATA

De un amarillo intenso con reflejos dorados y burbuja muy fina y abundante, la nariz es compleja y seductora, con aromas de fruta madura confitada y toques ligeramente florales que evolucionan hacia un fondo de brioche con finas notas anisadas. En boca, untuoso y cremoso, con una frescura sorprendente y una integración impecable de la burbuja que revela una gran vinosidad y complejidad aromática hasta un final largo 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% Xarel·lo
32% Parellada
16% Macabeo

Azúcar residual: 2,4 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 6,0 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

Producció limitada: 5.287

CORPINNAT®

