

RNG 20 BRUT NATURE 1997

Cuando la crianza infinita se transforma en virtud

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Crianza infinita

El espumoso de los espumosos y el máximo homenaje a Ramon Nadal Giró. Un Corpinnat fruto de una cosecha única y con casi 30 años de envejecimiento, que recoge la esencia de la historia de Nadal. Un tesoro muy bien guardado durante décadas en la cava fundacional, en un magnum de edición limitada.

VENDIMIA 1997

El verano de 1997 fue caluroso y seco, propicio para una maduración rápida y homogénea de las viñas viejas de la finca. Los controles de maduración confirmaron la calidad excepcional de la uva. El xarel·lo, recolectado a mano a partir del 9 de septiembre en el punto óptimo de maduración, fue la variedad que mejor concentró el carácter de aquel verano luminoso, dando mostos ricos y bien estructurados que han hecho de este 1997 un vino de crianza casi sin límites.

ELABORACIÓN

1997 fue una de esas añadas que no se olvidan. El xarel·lo, protagonista de este ensamblaje junto a la parellada y el macabeo, reveló un potencial tan excepcional que decidimos destinarlo a una crianza extraordinariamente larga en formato magnum. La botella magnum favorece una evolución más lenta, uniforme y armoniosa que permite al vino desarrollar una complejidad y profundidad difícilmente alcanzables en formato estándar. Sin adición de azúcar, el tiempo ha sido el único artesano de esta edición limitada de 1.049 botellas.

NOTA DE CATA

De un amarillo intenso con ligeros reflejos dorados y burbuja muy fina, la nariz es profunda y compleja, con aromas de larga crianza que revelan frutos carnosos de hueso y frutos secos entrelazados con sutiles toques de miel. En boca, elegante y sorprendentemente fresco, con una integración impecable de la burbuja y un carácter extraordinario y armonioso que solo dan las cosechas únicas y el paso del tiempo.

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.



56% Xarel·lo
30% Parellada
14% Macabeo

Azúcar residual: 2,8 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 5,9 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 150 cl

Producció limitada: 1.049

CORPINNAT®

