

RNG BRUT 2018

Complejidad y suavidad en armonía perfecta, la esencia del Penedès

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Larga crianza

En 1943, Ramon Nadal Giró abandonó la producción de aguardiente para elaborar los primeros grandes espumosos de la casa. En el 50º aniversario de Nadal, la gama RNG nació para rendir homenaje a su figura. Este Brut es su expresión más fresca, con una generosa crianza que sorprende por su complejidad y frescor.

VENDIMIA 2018

Un invierno y una primavera muy lluviosos, con 400 l/m² en el primer semestre, permitieron recuperar en gran medida las reservas de agua. Un julio de temperaturas normales y una canícula moderada a primeros de agosto dieron una maduración pausada y equilibrada. El xarel·lo fue la variedad que mejor expresó el carácter de la añada, aportando mostos de gran calidad que prometían una crianza larga y compleja.

ELABORACIÓN

El ensamblaje combina el xarel·lo y la parellada: el primero, recolectado en el punto de máxima madurez para desplegar toda su complejidad aromática y gustativa, encuentra el equilibrio en la sutileza de la parellada. El licor de expedición, elaborado con mosto de vendimia tardía de macabeo de la propia Finca, añade una nota de dulzor natural y precisa. Cada edición es el retrato de una añada singular de la Finca Nadal, expresada a través de las mejores cosechas de estas dos variedades.

NOTA DE CATA

De un amarillo pálido con burbuja muy fina y abundante, la nariz es compleja y expresiva, con notas de fruta de hueso y flor blanca que se abren hacia sutiles recuerdos de fruta tropical. En boca, fresco y amplio, con una cremosidad que envuelve el paladar hasta un final largo y elegante.

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.

64% Xarel·lo
36% Parellada

Azúcar residual: 6,19 g/L

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total tartárica: 5,0 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

