

SALVATGE BRUT 2021

La sorprendente juventud de los mejores vinos de macabeo

Corpinnat · Cosecha propia · Método tradicional · Larga crianza

El clima benigno de 1984 nos ofreció macabeos de mucha estructura y carácter, frescos y aromáticos como nunca. Durante las catas, una palabra surgía una y otra vez: «Salvatge». Y así es como decidimos llamarlo. Hoy seguimos preservando el espíritu de aquel descubrimiento en este Brut joven, fresco y expresivo.

VENDIMIA 2021

Otoño e invierno muy secos, con menos de 150 litros acumulados hasta julio. La primavera fue fresca y las temperaturas se mantuvieron moderadas casi hasta agosto, favoreciendo una maduración lenta y uniforme. Unos 33 litros caídos a finales de julio, absorbidos íntegramente por el suelo seco, aportaron un punto de hidratación oportuno. El macabeo, recolectado a mano a partir del 24 de agosto, fue la variedad que mejor expresó el carácter de la añada, con mostos limpios y bien estructurados que prometen una crianza larga y expresiva.

ELABORACIÓN

El macabeo es el corazón de este Corpinnat, acompañado por la sutileza de la parellada y la estructura del xarel·lo para crear un conjunto equilibrado y de gran personalidad. El licor de expedición, elaborado con mosto de vendimia tardía de macabeo de la propia Finca, añade una nota de dulzor natural y precisa que redondea la expresión de este Corpinnat.

NOTA DE CATA

De un amarillo muy pálido con burbuja muy fina y persistente, la nariz es fresca e intensa, con notas cítricas vibrantes que se abren ocasionalmente hacia sutiles recuerdos de frutas exóticas. En boca, expresivo y dinámico, con una frescura excelente y elegantes toques de crianza que acompañan 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.

57% Macabeo
24% Parellada
19% Xarel·lo

Azúcar residual: 5,65 g/L

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total tartárica: 5,6 g/L

Temperatura de servicio: 6-9°

Formato: 75 cl

CORPINNAT®

