

SALVATGE BRUT NATURE

GENUÍ

Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Nature Vintage (1)

En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla molt fina.

En nas:

Aroma fresc amb intenses notes de fruits secs i brioix.

En boca:

Molt salvatge i equilibrat. Fresc amb persistents notes de criança.

Temperatura de servei:

6-9° C

Moment òptim de consum:

Durant els 3 anys després del seu degorjament.

Condicions d'emmagatzematge:

Es recomana conservar el vi escumós a l'interior de la caixa en posició vertical a una temperatura de 10-20°C, evitant la llum i els canvis sobtats de temperatura.

(1) S'elabora exclusivament amb vins d'un sol any, quan la qualitat de la varietat macabeu és excepcional.



Vi Escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

55% Macabeu
7% Xarel·lo
38% Parellada
Collita pròpia

Verema:

2015

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

< 3 gr/l

Producció:

12.489 ampolles

Salvatge
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN:8424554590152

