

# SALVATGE BRUT

## EXPRESSIU

### Estil de vi:

CORPINNAT - Brut Vintage (1)

### En aparença:

Color groc pàl·lid. Bombolla molt fina.

### En nas:

Aroma fresc i intens amb notes cítriques i ocasionalment de fruites exòtiques.

### En boca:

Expressiu, persistent amb una excel·lent frescor i elegants tocs de la 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:

2016

### Grau Alcohòlic:

12,5% vol.

### Sucre residual:

7 gr/l

### Producció:

31.025 ampolles



Salvatge  
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.: 10,3 kg (27 x 18,7 x 33 cm). Codi EAN: 68424554520166

