

RNG COMPLEX

Estil de vi:

CORPINNAT – Brut Vintage (1)

En aparença:

Color groc. Bombolla molt fina i abundant.

En nas:

Complexes aromes de fruita confitada amb tocs d'espècies i fruits secs.

En boca:

Complex, ampli i cremós.

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 xarel·lo és excepcional.



Vi escumós de Qualitat
CORPINNAT

Varietats de raïm:

53% Xarel·lo
47% Parellada
Collita pròpia

Verema:

2014

Grau Alcohòlic:

12 % vol.

Sucre residual:

4 gr./l

Producció:

8.425 ampolles

Nadal
DES DE 1943

Caixes de 6 ampolles de 75 cl.: Aprox. 10,3 kg (27,5 x 19 x 32,5 cm) CODI EAN: 8424554510143

