

RESERVA BRUT

Macabeu, Parellada,
Xarel·lo, Chardonnay

Terroirs

Este conjunto de terroirs transmiten a la uva baja precocidad, lo que permite alargar el ciclo de maduración unas semanas más, aportando mucha frescura y la acidez adecuada.

Cuitor



Toeses



Sabaté



Plans



Marsera



Rigolet

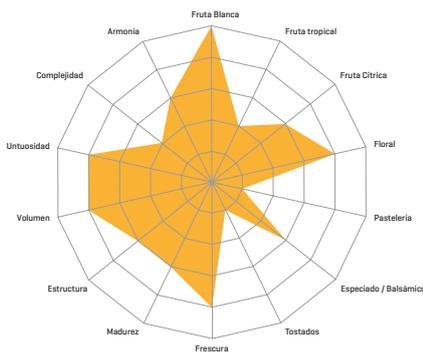


Elaboración

Después de vinificar por separado las variedades tradicionales Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay se realiza un cupaje con el que se elabora este Vino espumoso de calidad siguiendo el método tradicional. La crianza mínima es de 18 meses. En el momento del degüelle se adiciona la cantidad de licor de expedición necesaria para conseguir el equilibrio de este Brut.

Cata

De burbuja fina. Aroma de flores blancas y fruta madura [pera, manzana] con ligeros toques cítricos. En boca es fresco, equilibrado, ligero y goloso.



Cosecha 2017

Los primeros meses del año lluviosos, después toda la primavera muy seca, poca lluvia durante todo el ciclo vegetativo, que reduce mucho la producción y la vegetación. Un verano especialmente seco proporciona muy buena sanidad y calidad a la uva. Al finalizar la vendimia unas fuertes lluvias de octubre recuperan las plantas.

Maridaje

Postres, frutos secos y aperitivos.

Crianza mínima: 18 meses.

Temperatura de consumo: 7-8 °C

Producción limitada: 49.503 botellas.

Cosecha, fecha de degüelle y meses de crianza reimpresas en la contra etiqueta



CORPINNAT

GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY
MÉTODO TRADICIONAL