

RESERVA BRUT NATURE

Macabeu, Parellada,
Xarel·lo, Chardonnay



CORPINNAT
GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY
MÉTODO TRADICIONAL

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



Plans



Pèlag



Clot



Rigolet

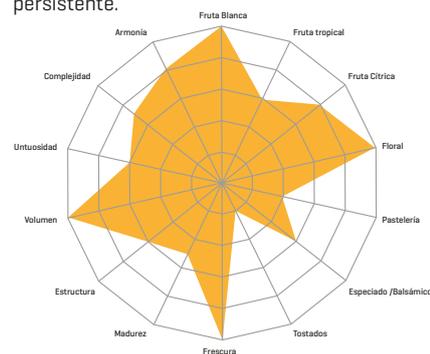


Elaboración

Después de vinificar por separado las variedades tradicionales Macabeo, Xarel·lo y Parellada, se realiza un cupaje con el que se elabora este vino espumoso de calidad siguiendo el método tradicional. La frescura y una crianza mínima de 18 meses caracterizan a este espumoso.

Cata

Vino espumoso de calidad de burbuja fina y persistente. Aroma de jazmín, flor blanca, manzana verde y cítricos. En boca es fresco, goloso, muy seco y persistente.



Añada 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

Apto para aperitivos, ensaladas, tapas o para tomar como bebida refrescante en verano.

Crianza mínima: 18 meses.

Temperatura de consumo: 7-8 °C

Producción limitada: 66.020 botellas.

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