

NADAL X VERMELL COL·LECCIÓ 2021

PROVOCADOR

Nadal

Collita de xarel·lo vermell del divendres 10 de setembre de 2021. Una tardor i hivern molt secs i una primavera fresca, amb un episodi de pluges del 12 al 16 de juny ajuda al raïm a tenir una maduració molt bona.

Una anyada amb poca quantitat de pluja i una varietat que s'expressa molt amb aquestes circumstàncies. Un resultat esplendorós, amb un vi molt fresc i de molt llarga vida.

Un arròs caldós n'és un magnífic company de viatge.

Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit durant 13 mesos i seguidament en ampolla fins arribar a un mínim de 2 anys.

En aparença:

Color groc amb reflexos d'or vell.

En nas:

Fruta vermella madura(cirera) amb tocs especiats.

En boca:

Saborós i ple, amb notes de fruita tropical. Molt persistent.

Condicions d'emmagatzematge:

Es recomana conservar el vi a l'interior de la caixa en posició vertical, resguardat de la llum, la humitat i els canvis sobtats de temperatura.

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17, x 30,7 cm). Codi EAN: 8424554250216



Denominació d'Origen:

D.O. Penedès
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietats de raïm:

100% Xarel·lo Vermell
Collita pròpia

Verema:

2021 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

12,5% vol.

Sucre residual:

3,6 gr/L

Producció:

4.450 ampolles

Temperatura de servei:

8-10°

