NADAL PINOT NOIR

ÚNICO

Estilo de vino:
Rosado.

En apariencia:
Color rosa pálido.

En nariz:
Aromas fragantes de frutos rojos.

En boca:
En boca es expresivo, meloso, fresco y persistente.

Temperatura de servicio:
8-10º C.

Momento óptimo de consumo:
Este vino mantendrá todas sus propiedades organolépticas, como mínimo, los dos años posteriores a la cosecha.

Condiciones de almacenaje:
Se recomienda conservar el vino en el interior de la caja en posición vertical, resguardado la luz, la humedad y los cambios súbitos de temperatura.

Denominación de origen:
D.O. PENEDÈS

Variedades de uvas:
100% Pinot Noir ecológico de cosecha propia

Añada:
2019

Grado Alcohólico:
12,3% vol.

Azúcar residual:
0,5gr/l

Producción:
1.466 botellas

Nadal
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: Aprox. 8,1 Kg. (25,5 x 17,1 x 30,1 cm.)