NADAL X VERMELL

VERSÀTIL

Estil de vi:
Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit i seguidament un mínim de 6 mesos en ampolla.

En aparença:
Color groc amb reflexos color coure.

En nas:
Fragància de fruites d'os amb subtils notes especiades.

En boca:
Untuós, vi complex amb diferents capes i versàtil per a qualsevol tipus d'àpat .

Temperatura de servei:
8-10º C.

Moment òptim de consum:
El vi mantindrà totes les seves propietats organolèptiques com a mínim els quatre anys posteriors al de la collita.

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.

Denominació d'Origen:
D.O. PENEDÈS
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietats de raïm:
100% Xarel·lo Vermell
Collita pròpia

Verema:
2021 - Ecològica

Grau Alcohòlic:
12% vol.

Sucre residual:
3,6 gr/l

Producció:
19.600 ampolles

Nadal
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17 x 30,7 cm). Codi EAN: 8424554220219