

NADAL X COL·LECCIÓ 2022

AUTÈNTIC

Nadal

Collita de xarel·lo del dimarts 6 de setembre de 2022. Una tardor molt seca i calorosa, amb un hivern que segueix la mateixa tònica. La primavera comença fresca afavorint una bona brotació del cep. Una onada de calor del 12 al 18 de juny es l'inici d'un estiu més sec del habitual, aconseguint una maduració completa de la varietat xarel·lo.

Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit un mínim de 6 mesos i seguidament en ampolla fins arribar a un mínim de 2 anys.

En aparença:

Color groc pàl·lid.

En nas:

Notes de fruita blanca amb notes vegetals.

En boca:

Fresc, saborós i persistent amb notes de fruita d'òs.

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
Collita pròpia

Verema:

2022 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

12,5% vol.

Sucre residual:

2,8 gr/l

Producció:

4.996 ampolles

Temperatura de servei:

8-10° C.

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17, x 30,7 cm). Codi EAN: 84245542102276

