

NADAL PINOT NOIR

ÚNIC

Estil de vi:

Rosat

En aparença:

Color rosa pàl·lid.

En nas:

Aromes fragants de fruits vermells.

En boca:

És expressiu, melós, fresc i persistent.

Temperatura de servei:

8-10° C.

Moment òptim de consum:

El vi mantindrà totes les seves propietats organolèptiques com a mínim els dos 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

Varietats de raïm:

100% Pinot Noir

Collita pròpia

Verema:

2019 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

12.3% vol.

Sucre residual:

0,5 gr/l

Producció:

1.466 ampolles

Nadal

DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 8,1 kg (25,5 x 17,1 x 30,1 cm.)

