

# NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE Reserva Familiar 1998

De la cosecha 1998 efectuada el día 13 de Octubre de 1998, se produjeron 4243 botellas de 50 cl. De esta partida se comercializaron 3828 botellas, quedando para la Reserva Familiar 415 botellas.

## Estilo de vino:

Vino blanco dulce de Botrytis Noble.

## En apariencia:

Color dorado

## En nariz:

Aroma intenso con notas de fruta confitada.

## En boca:

Perfecto equilibrio entre la acidez, los azúcares y el grado alcohólico. Muy denso y rico en sensaciones gustativas. Ideal como aperitivo, acompañado de foie-gras, quesos azules, ostras,...

## Temperatura de servicio:

7 – 9° C

## Momento óptimo de consumo:

Mejora en botella, como mínimo, durante los 30 años posteriores a la cosecha.

## Condiciones de almacenaje:

Se recomienda conservar en el interior de la caja en posición horizontal, evitando la luz y los cambios súbitos de temperatura.



## Denominación de origen:

D.O.Penedès

## Variedades de uvas:

Macabeo

Cosecha propia

## Viñedo:

La Segarra

## Vendimia:

1998

## Crianza:

15 meses en barricas de 300 litros de roble Allier

## Grado Alcohólico:

14 % vol.

## Azúcar residual:

100 gr/l

## Producción:

4.243 botellas

*Nadal*  
DESDE 1943

Estuche con una botella de 50 cl.: 1.185 gr. (67 x 293 mm.)

