

NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE 2001

LA PERFECCIÓ LÍQUIDA

Elaborat a partir de vinyes velles de macabeu amb una perfecta implantació de Botrytis Cinerea. Aquest fong, que s'implanta sobre el raïm, converteix la pell en permeable i facilita la concentració dels sucres per deshidratació de gra.

Estil de vi:

Blanc dolç de Botrytis Noble.

En aparença:

Color groc palla amb reflexos daurats.

En nas:

Aroma intensa amb notes de fruita confitada i las pròpies de la Botrytis Cinerea.

En boca:

Perfecte equilibri entre l'acidesa, els sucres i el grau alcohòlic. Molt untuós i ric en sensacions gustatives. Ideal per a aperitiu, amb foie gras, formatges blaus, ostres,...

Temperatura de servei:

10-12° C.

Moment òptim de consum:

Millorarà en ampolla, com a mínim, durant els 30 anys posteriors a la collita.

Condicions d'emmagatzematge:

Es recomana conservar a l'interior de la caixa en posició horitzontal, resguardat de la llum, la humitat i els canvis sobtats de temperatura.



Denominació d'origen:
D.O. Penedès

Varietats de raïm:

100% Macabeu
Collita pròpia

Vinya:

La Segarra

Verema:

2001

Criança:

10 mesos en barriques de
300 litres de roure Allier.

Grau Alcohòlic:

14 % vol.

Sucre residual:

106 gr/l

Producció:

14.736

Nadal
DES DE 1943

Caixa de 3 ampolles de 37,50 cl.: 5 Kgs. (41,5 x 31,5 x 7 cm.) Codi EAN: 84 24554 22001 1

