

NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE 2001

LA PERECCIÓN LÍQUIDA

Elaborado a partir de viñas viejas de macabeo con una perfecta implantación de Botrytis Cinerea. Este hongo que se implanta sobre la uva, convierte la piel permeable y facilita la concentración de los azúcares por deshidratación del grano.

Estilo de vino:

Blanco dulce de Botrytis.

En apariencia:

Color amarillo paja con reflejos dorados.

En nariz:

Aroma intenso con notas de fruta confitada y las propias de la *Botrytis Cinerea*.

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:

10 – 12 ° 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:

2001

Crianza:

Mínimo 10 meses en barricas de 300 litros de roble Allier

Grado Alcohólico:

14 % vol.

Azúcar residual:

106 gr/l

Producción:

14,736 botellas

Nadal

DESDE 1943

Caja de 3 botellas de 37,5 cl. : 5 Kg (41,5 x 31,5 x 7 cm.) Código EAN: 84 24554 22001 1

