

# NADAL X BLANC

## AUTÉNTICO

### Estilo de vino:

Blanco seco afinado por "bâtonnage" en depósito hasta finales de invierno y seguidamente con un mínimo de 6 meses en botella.

### En apariencia:

Amarillo pálido.

### En nariz:

Fruta de hueso mediterránea con ligeros toques florales.

### En boca:

Muy fresco, bien equilibrado y persistente.

### Temperatura de servicio:

8-10° C.

### Momento óptimo de consumo:

Este vino mantendrá todas sus propiedades organolépticas, como mínimo, los tres años posteriores a la cosecha.

### Condiciones de almacenaje:

Se recomienda conservar el vino en el interior de la caja en posición vertical, resguardado la luz, la humedad y los cambios súbitos de temperatura.



**Denominación de origen:**  
D.O. PENEDÈS  
COSTERS DE LAVERNÒ

**Varietades de uvas:**  
100% Xarel·lo  
Cosecha propia

**Añada:**  
2019 Ecológica

**Grado Alcohólico:**  
13% vol.

**Azúcar residual:**  
1,4gr/l

**Producción:**  
40,133 botellas

*Nadal*  
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: Aprox. 8,1 Kg. (24,8 x 17,3 x 31,5 cm.) Código EAN : 8424554210197

