

NADAL X VERMELL

VERSÀTIL

Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit fins a final d'hivern i seguidament un mínim de 6 mesos en ampolla.

En aparença:

Color groc amb reflexos color coure.

En nas:

Fragància de fruites d'os amb subtils notes especiades.

En boca:

Untuós, vi complex amb diferents capes i versàtil per a qualsevol tipus d'àpat .

Temperatura de servei:

8-10° C.

Moment òptim de consum:

El vi mantindrà totes les seves propietats organolèptiques com a mínim els tres 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
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietats de raïm:

100% Xarel·lo Vermell
Collita pròpia

Verema:

2019 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

13% vol.

Sucre residual:

3,2 gr./l

Producció:

7.920 ampolles

Nadal
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 8,1 kg (24,8 x 17,3 x 31,5 cm.) Codi EAN:8424554220196

