

# NADAL X VERMELL

## VERSÁTIL

### 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 con reflejos color cobre.

### En nariz:

Fragancia de fruta de hueso con ligeras notas especiadas.

### En boca:

Untuoso, vino complejo con diferentes capas y versátil para cualquier tipo de comida.

### Temperatura de servicio:

8-10° C.

### Momento óptimo de consumo:

El vino mantendrá 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

### Variedades de uvas:

100% Xarel·lo Vermell  
Cosecha propia

### Añada:

2019 - Ecológica

### Cosecha:

Uva propia

### Grado Alcohólico:

13% vol.

### Azúcar residual:

3,2 gr/l

### Producción:

7.920 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 : 8424554220196

