

NADAL X VERMELL

VERSÁTIL

Estilo de vino:

Blanco seco afinado por "bâtonnage" en depósito.
Se comercializa a partir del 1 de abril de cada año.

En apariencia:

Amarillo pálido.

En nariz:

Fragancia de fruta fresca de hueso con ligeras notas especiadas.

En boca:

Untuoso, complejo, entrada muy fresca, sabroso y con fondo de fruta de hueso – especialmente melocotón-

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 uva:

100% Xarel·lo Vermell
Cosecha propia

Añada:

2022 - Ecológica

Grado Alcohólico:

13% vol.

Azúcar residual:

2,5 gr/l

Nadal
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: Aprox. 7,3 Kg. (25,5 x 17 x 30,7 cm). Código EAN: 8424554220226

