

NADAL MICROVINIFICACIÓ

ÚNIC

Estil de vi:

Rosat

En aparença:

Color rosa pàl·lid.

En nas:

Aromes fragants de fruits vermells.

En boca:

Fresc, melós i amb un pas agradable..

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

Varietats de raïm:

76% Macabeu

24% Pinot Noir

Collita pròpia

Verema:

2022 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

1,5 gr/L

Nadal

DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17 x 30,7 cm). Codi EAN: 8424554230225

