

NADAL MICROVINIFICACIÓN

ÚNICO

Estilo de vino:

Rosado.

En apariencia:

Color rosa pálido.

En nariz:

Aromas fragantes de frutos rojos.

En boca:

Fresco, meloso y con un paso agradable.

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. PENEDES

Variedades de uva:

76% Macabeo

24% Pinot Noir

Cosecha propia

Añada:

2022 - Ecológico

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

1,5 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: 8424554230225

