

# NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE

## LA PERFECCIÓN LÍQUIDA

Elaborado a partir de viñas viejas de macabeo con una perfecta implantación de Botrytis Cinerea. Este hongo que se implanta sobre la uva, convierte la piel permeable y facilita la concentración de los azúcares por deshidratación del grano.

### Estilo de vino:

Blanco dulce de Botrytis.

### En apariencia:

Color amarillo paja con reflejos dorados.

### En nariz:

Aroma intenso con notas de fruta confitada y las propias de la *Botrytis Cinerea*.

### En boca:

Perfecto equilibrio entre la acidez, los azúcares y el grado alcohólico. Muy denso y rico en sensaciones gustativas. Ideal como aperitivo, acompañado de foie-gras, quesos azules, ostras,...

### Temperatura de servicio:

10 – 12 ° C

### Momento óptimo de consumo:

Mejora en botella, como mínimo, durante los 40 años posteriores a la cosecha.

### Condiciones de almacenaje:

Se recomienda conservar en el interior de la caja en posición horizontal, evitando la luz y los cambios súbitos de temperatura.



**Denominación de Origen:**  
D.O.PENEDÈS

### Variedades de uva:

100% Macabeo  
Cosecha propia

### Viñedo:

La Segarra

### Vendimia:

2003

### Crianza:

Mínimo 10 meses en barricas de 300 litros de roble Allier

### Grado Alcohólico:

12,4% vol.

### Azúcar residual:

130 gr/l

### Producción:

11.998 botellas

*Nadal*

DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 37,5 cl: 5 Kg (41,5 x 31,5 x 7 cm). Código EAN: 8424554702036

