

# NADAL X COL·LECCIÓ 2019

## GASTRONÓMICO

### Estilo de vino:

Blanco seco afinado por “bâtonnage” en depósito hasta finales de invierno y seguidamente con un mínimo de 12 meses en botella.

### En apariencia:

Color amarillo con reflejos dorados.

### En nariz:

Notas de frutos secos tostados, cacao y un fondo de hinojo.

### En boca:

Fresco y persistente.

### Temperatura de servicio:

8-10° C.

### Momento óptimo de consumo:

Este vino mantendrá todas sus propiedades organolépticas, como mínimo, los ocho 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  
COSTERS DE LAVERNÒ

### Variedades de uva:

100% Xarel·lo  
Cosecha propia

### Añada:

2019 - Ecológica

### Grado Alcohólico:

13% vol.

### Azúcar residual:

1,4gr/l

### Producción:

3199 botellas de 75cl

*Nadal*  
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: Aprox. 7,3 Kg. (25,5 x 17 x 30,7 cm). Código EAN: 8424554210197

