

NADAL X COL·LECCIÓ 2021

GASTRONÓMICO

Estilo de vino:

Blanco seco afinado por "bâtonnage" en depósito y seguidamente un mínimo de 12 meses en botella.

En apariencia:

Color amarillo.

En nariz:

Flores silvestres con presencia de fruta de hueso madura.

En boca:

Vivo, ligero y con una paleta de gustos de fruta mediterránea.

Temperatura de servicio:

8-10° C.

Momento óptimo de consumo:

Este vino mantendrá todas sus propiedades orgánolepticas, como mínimo, los seis 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 uvas:

100% Xarel·lo
Cosecha propia

Añada:

2021 - Ecológica

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

1gr/l

Producción:

1233 botellas

Nadal
DESDE 1943

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: Aprox. 7,3 Kg. (25,5 x 17 x 30,7 cm). Código EAN: 8424554210210

