

NADAL X VERMELL COL·LECCIÓ 2021

PROVOCADOR

Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit i, seguidament, un mínim de 12 mesos en ampolla.

En aparença:

Color groc amb reflexos d'or vell.

En nas:

Fruita vermella madura (cirera) amb tocs especiats.

En boca:

Saborós i ple, amb notes de fruita tropical. Molt persistent.

Temperatura de servei:

8 -10° C.

Moment òptim de consum:

El vi mantindrà totes les seves propietats organolèptiques com a mínim fins el 2030.

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. PENEDES
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietats de raïm:
100% Xarel·lo Vermell
Collita pròpia

Verema:
2021 - Ecològica
Grau Alcohòlic:
12% vol.

Sucre residual:
3.6 gr/l
Producció:
4450 ampolles de 75cl

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: 8424554250216

