

NADAL X VERMELL COL·LECCIÓ 2021

PROVOCADOR

Estilo de vino:

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

En apariencia:

Color amarillo con reflejos de oro viejo.

En nariz:

Fruta roja madura (cereza) con toques especiados.

En boca:

Sabroso y lleno, con notas de fruta tropical. Muy persistente.

Temperatura de servicio:

8-10° C.

Momento óptimo de consumo:

El vino mantendrá sus propiedades organolépticas como mínimo hasta el 2030.

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

Varietades de uva:
100% Xarel·lo Vermell
Cosecha propia

Añada:

2021 - Ecológica

Grado Alcohólico:
12% vol.

Azúcar residual:
3,6 gr/l

Producción:
4450 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: 8424554250216

