

NADAL X BLANC

AUTÉNTICO

Estilo de vino:

Blanco seco afinado por "bâtonnage" en depósito.
Se comercializa a partir del 1 de abril de cada año.

En apariencia:

Color amarillo pálido.

En nariz:

Combinación de fruta blanca con ligeras notas vegetales.

En boca:

Muy fresco, sabroso y persistente.

Temperatura de servicio:

8-10° C.

Momento óptimo de consumo:

Este vino mantendrá todas sus propiedades organolépticas, como mínimo, los tres 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:

2023 - Ecológica

Grado Alcohólico:

12% vol.

Azúcar residual:

<0,5gr/l

Nadal

DESDE 1943

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

