

# NADAL X BLANC

## AUTÈNTIC

### Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit.  
Es comercialitza a partir de l'1 d'abril de cada any.

### En aparença:

Color groc pàl·lid.

### En nas:

Combinació de fruita blanca amb lleugeres notes vegetals

### En boca:

Molt fresc, saborós i persistent.

### Temperatura de servei:

8-10° C.

### Moment òptim de consum:

El vi mantindrà totes les seves propietats organolèptiques com a mínim els tres anys posteriors al de la collita.

### 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.

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17, x 30,7 cm). Codi EAN:



**Denominació d'Origen:**  
D.O. PENEDÈS  
COSTERS DE LAVERNÓ

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

**Verema:**  
2023 - Ecològica

**Grau Alcohòlic:**  
12% vol.

**Sucre residual:**  
<0,5gr./l

*Nadal*

DES DE 1943

