

NADAL X VERMELL

ATRACTIU

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:

Fragància de fruites fresques d'os amb subtils notes especiades i cítriques.

En boca:

Untuós, complex, entrada molt fresca, saborós amb fons de fruites d'os.

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. PENEDES
COSTERS DE LAVERNÓ

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

Verema:
2023 - Ecològica
Grau Alcohòlic:
12,5 % vol.

Sucre residual:
<0,5 gr/l

Nadal

DES DE 1943

