

NADAL X COL.LECCIÓ 2022

AUTÉNTICO

Nadal

Cosecha de xarel·lo del martes 6 de septiembre de 2022. Un otoño muy seco y caluroso, seguido por un invierno con la misma tendencia. La primavera comienza fresca, favoreciendo una buena brotación de la vid. Una ola de calor del 12 al 18 de junio marca el inicio de un verano más seco de lo habitual, logrando una maduración completa de la variedad xarel·lo.

Estilo de vino:

Blanco seco afinado por "bâtonnage" en depósito un mínimo de 6 meses y seguidamente en botella hasta llegar a un mínimo de 2 años.

En apariencia:

Color amarillo pálido.

En nariz:

Notas de fruta blanca con notas vegetales.

En boca:

Fresco, sabroso i persistente con notas de fruta de hueso.

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. PENEDÈS
COSTERS DE LAVERNÒ

Variedades de uvas:

100% Xarel·lo
Cosecha propia

Añada:

2022 - Ecológica

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

2,8gr/l

Producción:

4.996 botellas

Temperatura de servicio:

8-10º C.

Caja de 6 botellas de 75 Cl.: Aprox. 7,3 Kg. (25,5 x 17 x 30,7 cm). Código EAN: 84245542102276

