

NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE

LA PERFECCIÓ LÍQUIDA

Nadal

Un matí fred i assolellat de tardor de 1995, fent una passejada per la finca, ens vàrem adonar que els raïms que ens havien quedat per veremar eren extremadament dolços. En vàrem voler saber més i vàrem descobrir que eren raïms afectat pel fong Botrytis, un dels sistemes de sobre maduració més perfecte per produir vins dolços extraordinaris. Tres anys després, vàrem fer la primera verema de raïm macabeu afectat per aquest fong. Començàvem una nova línia de vins amb una increïble riquesa aromàtica que enamoren a tothom.

Estil de vi:

Blanc dolç de Botrytis noble

En aparença:

Color groc palla amb reflexos daurats.

En nas:

Aroma intensa amb notes de fruita confitada i les pròpies de la Botrytis Cinerea.

En boca:

Perfecte equilibri entre l'acidesa, els sucres i el grau alcohòlic. Molt untuós i ric en sensacions gustatives.

Ideal per aperitiu, amb foie gras, formatges blaus, ostres...

Condicions d'emmagatzematge:

Es recomana conservar a l'interior de la caixa en posició horitzontal, a una temperatura de 10-20°C, resguardat de la llum, la humitat i els canvis sobtats de temperatura.



D.O. Penedès

Varietats de raïm:

100% Macabeu

Collita pròpia

Vinya:

La Segarra

Verema:

2003

Criança:

10 mesos en barriques de 300 litres de roure Allier.

Grau Alcohòlic:

12.5% vol.

Sucre residual:

130 gr/l

Temperatura de servei:

10-12°

Caixa de 3 ampolles de 37,5 cl.: 2,5 kg (30,5 x 7 x 20,5 cm). Codi EAN: 8424554702036

