

NADAL X COL·LECCIÓ 2019

GASTRONÒMICO

Nadal

Cosecha de xarel·lo de los viñedos Barraca y Toria 2 del jueves 19 de septiembre de 2019. Un otoño muy lluvioso, un invierno seco, una primavera más bien fresca y un verano caluroso con temperaturas mínimas que oscilan entre los 14,5 y 16,5 °C proporcionan una maduración impecable. La suavidad y armonía de un vino blanco gastronómico fruto de una maduración de manual. ¡Atrévete a probarlo con aquellos platos que maridarías con un vino tinto y sorpréndete con el resultado!

Estilo de vino:

Blanco seco afinado por "bâtonnage" en depósito durante 13 meses y después en botella hasta llegar a un mínimo de 2 años.

En apariencia:

Color amarillo con reflejos dorados.

En nariz:

Notas de Frutos secos tostados, cacao y un fondo de hinojo.

En boca:

Fresco y persistente.

Condiciones de almacenaje:

Se recomienda conservar el vino en el interior de la caja en posición vertical a una temperatura de 10-20º, resguardado la luz, la humedad y los cambios súbitos de temperatura.

Caja de 6 botellas de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (24,8 x 17,3 x 31,5 cm). Código EAN: 8424



Denominación de Origen:

D.O. PENEDÈS
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietades de uva:

100% Xarel·lo
Cosecha propia

Vendimia:

2019 - Ecológica

Grado Alcohólico:

13% vol.

Azúcar residual:

1.4 gr/L

Producción:

3.199 botellas

Temperatura de servicio:

8-10º

