

NADAL X COL·LECCIÓ 2019

GASTRONÒMIC

Nadal

Collita de xarel·lo de les vinyes Barraca i Toria 2 del dijous 19 de setembre de 2019. Una tardor molt plujosa, un hivern sec, una primavera més aviat fresca i un estiu calorós amb temperatures mínimes que oscil·len entre els 14,5 i 16,5°C proporcionen una maduració impecable.

La suavitat i harmonia d'un vi blanc gastronòmic fruit d'una maduració de llibre. Atreveix-te a provar-lo amb aquells plats que maridaries amb un vi negre i sorprèn-te amb el resultat!

Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit 13 mesos i seguidament en ampolla fins arribar a un mínim de 2 anys.

En aparença:

Color groc amb reflexos daurats.

En nas:

Notes de fruits secs torrats, cacau i un fons de fonoll.

En boca:

Fresc i persistent.

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 (24,8 x 17,3 x 31,5cm). Codi EAN: 8424554210197



Denominació d'Origen:

D.O. Penedès
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietats de raïm:

100% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2019 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

13% vol.

Sucre residual:

1.4 gr/L

Producció:

3.199 ampolles

Temperatura de servei:

8-10°

