

NADAL X VERMELL COL·LECCIÓ 2021

PROVOCADOR

Nadal

Una añada con poca cantidad de lluvia y una variedad que se expresa mucho con estas circunstancias. Un resultado esplendoroso, con un vino muy fresco y de muy larga vida.

Cosecha de Xarel·lo Vermell del viernes 10 de septiembre de 2021. Un otoño e invierno muy secos y una primavera fresca, con un episodio de lluvias del 12 al 16 de junio ayuda a la uva a tener una maduración muy buena.

Estilo de vino:

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

En apariencia:

Color amarillo con reflejos de oro viejo.

En nariz:

Fruta roja madura (cereza) con toques especiados.

En boca:

Sabroso y lleno, con notas de fruta tropical. Muy persistente.

Condiciones de almacenamiento:

Se recomienda conservar el vino espumoso en el interior de la caja en posición vertical a una temperatura de 10-20°, evitando la luz y los cambios repentinos de temperatura.

Caja de 6 botellas 75 cl: Aprox. 7,3 kg (24,8 x 17,3 x 31,5 cm). Código EAN: 8424554250216



Denominación de Origen:

D.O. Penedès
COSTERS DE LAVERNÓ

Variedades de uva:

100% Xarel·lo Vermell
Cosecha propia

Vendimia:

2021 - Ecológica

Grado Alcohólico:

12,5% vol.

Azúcar residual:

3,6 gr/L

Producción:

4.450 botellas

Temperatura de servicio:

8-10°

