

# NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE

LA PERFECCION LÍQUIDA

*Nadal*

Una mañana fría y soleada de otoño de 1995, dando un paseo por la finca, nos dimos cuenta de que las uvas que nos habían quedado para vendimiar eran extremadamente dulces. Quisimos saber más y descubrimos que eran uvas afectadas por el hongo Botrytis, uno de los sistemas de sobre maduración más perfecto para producir vinos dulces extraordinarios. Tres años después, hicimos la primera vendimia de uva macabeo afectada por este hongo. Empezábamos una nueva línea de vinos con una increíble riqueza aromática que enamoran a todo el mundo.

## Estilo de vino:

Blanco dulce de Botrytis noble

## En apariencia:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

## En nariz:

Aroma intenso con notes de fruta confitada y las propias de la Botrytis Cinerea.

## En boca:

Perfecto equilibrio entre acidez, los azúcares y el grado alcohólico. Muy untuoso y rico en sensaciones gustativas.

Ideal para el aperitivo, con foie gras, quesos azules, ostras....

## Condiciones de almacenaje:

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

Caja de 3 botellas de 37,5 cl.: 2,5 kg (30,5 x 7 x 20,5 cm). Código EAN: 8424554702036



## Denominación de origen

D.O. PENEDÈS  
COSTERS DE LAVERNÓ

## Variedades de uva:

100% Macabeo  
Cosecha propia

## Viñedo:

La Segarra

## Vendimia:

2003

## Crianza:

14 meses en barricas de 300  
litros de roble Allier.

## Grado Alcohólico:

12.5% vol.

## Azúcar residual:

130 gr/l

