

NADAL X BLANC

AUTÈNTIC

Estil de vi:

Blanc sec afinat per "bâtonnage" en dipòsit.
Es comercialitza a partir de l'1 d'abril de cada any.

En aparença:

Color groc pàl·lid.

En nas:

Combinació de fruita blanca amb notes vegetals.

En boca:

Molt fresc, ben equilibrat i persistent.

Temperatura de servei:

8-10° C.

Moment òptim de consum:

El vi mantindrà totes les seves propietats organolèptiques com a mínim els tres anys posteriors al de la collita.

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.



Denominació d'Origen:

D.O. PENEDEÈS
COSTERS DE LAVERNÓ

Varietats de raïm:

100% Xarel·lo
Collita pròpia

Verema:

2022 - Ecològica

Grau Alcohòlic:

12% vol.

Sucre residual:

4 gr./l

Nadal
DES DE 1943

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17, x 30,7 cm). Codi EAN: 8424554210227

