

# NADAL X VERMELL

## VERSÀTIL

### 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:

Fragància de fruites fresques d'os amb subtils notes especiades.

### En boca:

Untuós, complex, entrada molt fresca, saborós amb fons de fruites d'os – préssec en especial –

### 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.

Caixa de 6 ampolles de 75 cl: Aprox. 7,3 kg (25,5 x 17 x 30,7 cm). Codi EAN: 8424554220226



### Denominació d'Origen:

D.O. PENEDES  
COSTERS DE LAVERNÓ

### Varietats de raïm:

100% Xarel·lo Vermell  
Collita pròpia

### Verema:

2022 - Ecològica

### Grau Alcohòlic:

13% vol.

### Sucre residual:

2,5gr/l

*Nadal*

DES DE 1943

