

NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE

LA PERFECCIÓ LÍQUIDA

Elaborat a partir de vinyes velles de *macabeu* amb una perfecta implantació de la podridura noble – sobremaduració de raïm gràcies a la implantació de *Botrytis Cinerea* -.

Nota de cata: Color daurat i aroma intensa amb notes de fruita confitada.

Perfecte equilibri entre l'acidesa, els sucres i el grau alcohòlic.

Molt untuós i ric en sensacions gustatives.

Ideal per a aperitiu, amb foie gras, formatges blaus, ostres,...

Millorarà en ampolla, com a mínim, durant els 30 anys posteriors a la collita.



- **Tipus de vi:**

Blanc dolç de Botrytis 2001

- **Criança:**

Barriques de 300 litres de roure allier

- **Varietats de raïm:**

Macabeu

- **Origen del raïm:**

Finca Nadal de la Boadella

- **Graduació alcohòlica:**

14% vol

- **Sucre residual natural:**

108 grs/litre

- **Ampolles produïdes:**

14.736

Aquest miracle de la natura és el que dona lloc al Nadal 1510 Botrytis Noble, primer vi dolç de Botrytis natural elaborat a l'estat espanyol.

Caixa de 6 ampolles de 37,50 cl.: 5 Kgs. (41,5 x 31,5 x 7 cm.) Codi EAN: 84 24554 02001 1