



MAS RODÓ INCÒGNIT Blanc

D.O.: Penedès

Tipus de Vi: Blanc

Varietats: coupage.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós calcari

Verema: 5 Octubre, manual

Tap: Suro 44x24

Alcohol: 11,5% vol.

Classificació de la collita: Molt bona

Nota de tast: De color groc pàlid amb reflexos verdosos. En nas, fruites blanques i records d'herbes; fonoll i romaní. El seu pas en boca és fresc, sedós i complex amb una acidesa ben integrada.

Maridatge: peix, pastes lleugeres, arrossos, formatges suaus, marisc. Ideal per copes i tapes.

Temperatura de servei: Entre 6°C y 10°C

