



MAS RODÓ MACABEU

DO: Penedès

Tipus de Vi : Vi Blanc de barrica amb 'Battonage'.

Fermentació: 20 dies en barrica de roure francès amb temperatura controlada entre 13º y 15º.

Envelliment: 2 mesos en barrica nova de roure francès amb 'battonage'.

Varietats: 100% Macabeu

Clima : Mediterrani-Continental 480 mts. d'alçària.

Origen del Raïm: Les nostres vinyes de producció controlada.

Terreny: Sorrós-Calçari

Producció per hectàrea: 5,000 Kg.

Collita: Mitjans de Setembre

Tap: Suro 44x24

Botella: Bordeaux Prestige 75cl negra. filtració de 99.3%,

Càpsula: Complex daurada 60x31

Caixa: Cartró de 6 botelles

Alcohol: 13.5%

Temperatura de servei: 14ºC

Nota de Tast: Color palla amb tonalitats daurades. Aroma fi amb elegants notes fumades, herbes fines i líes. En boca gras, rodó, elegant, excel.lent punt d'acidesa, persistència i recorda a la fruita madura.

