



MAS RODÓ MACABEO. Edición Limitada.

D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de vino : Blanco con crianza de 3 meses en barrica de roble francés, con battonage en sus lías y 12 meses de reposo en botella.

Variedad: 100% Macabeo

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: Finales de Septiembre, manual

Fermentación: 20 días en barrica de roble francés.

Tapón: Corcho, medidas 44x24

Alcohol: 13,5% vol.

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

Nota de Cata:

Color pajizo con tonalidades doradas. Aroma fino con elegantes notas ahumadas, hierbas finas y lías. En boca graso, redondo, elegante, excelente punto de acidez, persistencia y recuerdos a fruta madura.

Maridaje:

Combina con toda clase de comida, pescado a la parrilla y al horno, arroces, pescado guisado y carne blanca

Temperatura de servicio: 14°C

