



## MAS RODÓ MONTONEGA

**D.O Penedés (Alts d'Ancosa)**

**Tipo de Vino:** Blanco joven. Con battonage en sus lías y 12 meses de reposo en botella.

**Varietades:** 100% Montonega.

**Procedencia de la uva:** Viñedos propios y viejos.

**Suelo:** Arenizo-Calcáreo

**Vendimia:** Principios de Octubre, manual

**Fermentación:** 3 semanas controlada en depósitos de Inox, entre 13º y 14,5º.

**Tapón:** Corcho 44x24

**Alcohol:** 12,5% vol

**Clasificación de la cosecha:** Muy Buena

### **Nota de Cata:**

De aspecto nítido y brillante, amarillo pálido con matices verdosos. Aroma franco, intenso y fresco con notas a frutas blancas. Vivo en boca, fresco, equilibrado y fragante con retronasal suave y delicado.

### **Maridaje:**

Todo tipo de marisco y pescado fresco, sushi y sashimi, arroces, sopas, cremas y ahumados, también ideal para cocktail, aperitivo y tapeo.

**Temperatura de servicio:** 12ºC

