



## **MAS RODÓ RIESLING. Edición Limitada.**

**D.O Penedés (Alts d'Ancosa)**

**Tipo de Vino:** Blanco Joven con 12 meses de reposo en botella.

**Varietades:** 100% Riesling

**Procedencia de la uva:** Viñedos propios

**Suelo:** Pedregoso.

**Vendimia:** Finales de Septiembre manual

**Fermentación:** 20 días controlada en depósitos de Inox,

**Tapón:** Corcho , medidas 44x24

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Clasificación de la cosecha:** Muy Buena

### **Nota de Cata:**

Color amarillo, con reflejos verdosos. Aromas complejos y elegantes con recuerdos a piña y a frutas tropicales. En boca fresco y largo con una sensación de dulzor que lo hace amplio y goloso.

### **Maridaje:**

Todo tipo de marisco y pescado fresco, foie-gras, quesos cremosos y azules, y ahumados.

**Temperatura de servicio:** 12°C

