



## **MAS RODÓ INCÒGNIT Blanco**

**D.O Penedés (Alts d'Ancosa)**

**Tipo de Vino:** blanco

**Variedades:** Parellada, Macabeo, Muscat.

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

**Suelo:** Arenizo-Calcáreo

**Vendimia:** manual

**Fermentación:** 20 días Inox

**Tapón:** Corcho, medidas 45x24

**Alcohol:** 12% vol

**Clasificación de la cosecha:** Muy Buena

### **Nota de Cata:**

Color pajizo con reflejos verdosos. En nariz recuerdos a hierbas, hinojo y romero, aromas varietales. Su paso por boca es fresco, sedoso y equilibrado, con una acidez bien integrada.

**Maridaje:** pescado, pastas ligeras, arroces, quesos suaves, marisco. Ideal para copas y tapas.

**Temperatura de servicio:** Entre 6°C y 10°C

