



MAS RODÓ INCÒGNIT Rosat

D.O.: Penedès (Alts d'Ancosa)

Tipus de Vi: Rosat

Varietats: coupage.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Pedregós

Verema: 27 de Setembre, manual

Tap: Suro 44x24

Alcohol: 13% vol

Classificació de la collita: Molt bona

Nota de tast:

Vi de color gerd tènue, amb gran intensitat aromàtica on ressalten els aromes afruitats, de móra, fruits vermells i violeta. En boca és elegant i untuós. La seva cidesa el fa persistent i refrescant.

Maridatge: Verdures, pasta, arrossos, formatges suaus, amanides de/amb fruites i tot tipus de peix blau. Ideal també per copes i tapes.

Temperatura de servei: Entre 6°C y 10°C

