



MAS RODÓ MACABEU. Edició Limitada.

DO: Penedès (Alts d'Ancosa)

Tipus de Vi : Vi Blanc amb criança de 3 mesos en bóta de roure francès, amb battonage a les lies, i 12 mesos de repòs en ampolla.

Fermentació: 20 dies en barrica de roure francès amb temperatura controlada entre 13º y 15º.

Envelliment: 2 mesos en barrica nova de roure francès amb 'battonage'.

Varietats: 100% Macabeu

Clima : Mediterrani-Continental 480 mts. d'alçària.

Origen del Raïm: Les nostres vinyes de producció controlada.

Sòl: Arenós-Calcarí- Argilós

Verema: Manual

Tap: Suro 45x24

Botella: Bordeaux Prestige 75cl negra. filtració de 99.3%,

Càpsula: Complex daurada 60x31

Alcohol: 13,5%

Temperatura de servei: 14ºC

Nota de Tast: Color palla amb tonalitats daurades. Aroma fi amb elegants notes fumades, herbes fines i líes. En boca gras, rodó, elegant, excel.lent punt d'acidesa, persistència i recorda a la fruita madura.

