



MAS RODÓ MONTONEGA

D.O.: Penedès (Alts d'Ancosa)

Tipus de Vi: Blanc jove amb battonage en les lies i 12 mesos de repòs en ampolla.

Varietats: Montonega

Procedència del raïm: Vinyes pròpies

Clima: Mediterrani - Continental

Sòl: Arenós - Calcari

Verema: manual

Fermentació: En dipòsits d'inox

Ampolla: Bordelesa-Prestige negra 75cl. i filtració solar de 99,3%

Tap: Suro 45x24

Càpsula: Complex daurada 60x31

Alcohol: 12%

Temperatura de servei: 12°C

Nota de Tast:

D'aspecte nítid i brillant, groc pàl·lid amb matisos verdosos. Aroma franc, intens i fresc amb notes de fruites blanques. Viu a la boca, fresc, equilibrat i fragant amb retronassal suau i delicat.

