



MAS RODÓ MONTONEGA

D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de Vino: Blanco joven. Con battonage en sus lías y 12 meses de reposo en botella.

Varietades: 100% Montonega.

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: manual

Fermentación: 20 días controlada en depósitos de Inox, entre 13º y 14,5º.

Tapón: Corcho 45x24

Alcohol: 12% vol

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

Nota de Cata:

De aspecto nítido y brillante, amarillo pálido con matices verdosos. Aroma franco, intenso y fresco con notas a frutas blancas. Vivo en boca, fresco, equilibrado y fragante con retronasal suave y delicado.

Maridaje:

Todo tipo de marisco y pescado fresco, sushi y sashimi, arroces, sopas, cremas y ahumados, también ideal para cocktail, aperitivo y tapeo.

Temperatura de servicio: 12ºC

