



MAS RODÓ RIESLING. Edició Limitada.

D.O.: Penedès (Alts d'Ancosa)

Tipus de vi: Blanc jove amb 12 mesos de repòs en ampolla.

Varietats: 100% Riesling

Procedència del raïm: Vinyes pròpies .

Clima: Mediterrani - Continental

Sòl: Arenós - Calcari

Verema: manual

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

Tap: Suro 45x24

Càpsula: Complex daurada 60x31

Alcohol: 12,5%

Temperatura de servei: 12°C

Nota de Tast:

De color groc pàlid amb reflexos verdosos. En nas, fruites blanques i records d'herbes; fonoll i romaní. El seu pas en boca és fresc, sedós i complex amb una acidesa ben integrada.

