



MAS RODÓ RIESLING. Edición Limitada.

D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de Vino: Blanco Joven con 12 meses de reposo en botella.

Varietades: 100% Riesling

Procedencia de la uva: Viñedos propios

Suelo: Pedregoso.

Vendimia: manual

Fermentación: 20 días controlada en depósitos de Inox,

Tapón: Corcho , medidas 45x24

Alcohol: 12,5% vol.

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

Nota de Cata:

Color dorado pálido, brillante y luminoso. Aromas complejos y elegantes con recuerdos a piña y a frutas tropicales. Paso por boca fresco y sedoso con una notable acidez y una buena persistencia.

Maridaje:

Todo tipo de marisco y pescado fresco, foie-gras, quesos cremosos y azules, y ahumados.

Temperatura de servicio: 12°C

