



MAS RODÓ Orange

Tipus de Vi: Orange/ Brisat

Varietats: 100% raïm Montònega.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: manual

Fermentació: amb les pells, 20 dies controlats en dipòsits d'

Tap: suro, mides 45x24

Alcohol: 12% vol

Classificació de la collita: Molt Bona

Nota de Tast: Color ambre amb reflexos rogencs. Aromes de pell de cítric i tocs d'herbes. En boca és mineral i fresc amb notes de nespra. Llarg paladar

Maridatge:

Peix, verdures, menjar thai i altres menjars especiats

Temperatura de servei: 10°C - 12°C

