



MAS RODÓ Orange

D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de Vino: Orange/ Brisat

Variedades: 100% Montonega

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: manual

Fermentación: Con sus pieles 20 días controlados en Inox..

Tapón: Corcho , medidas 45x24

Alcohol: 12% vol

Calificación de la cosecha: Muy buena

Nota de Cata:

Color ámbar con reflejos cobrizos. Aromas de piel de cítrico y toques de hierbas. En boca es mineral y fresco con notas de níspero. Largo paladar y buena acidez.

Maridaje:

Pescado, verduras, comida thai y otras comidas especiadas

Temperatura de servicio

Temperatura de servicio: 10 a 12º

