

MONTRUBI MAC

D.O. Penedès

montrubí

MontRubí Mac

Tipo de vino: Blanco

Variedad: Macabeu

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Elaboración: Vendimiado en septiembre de 2016, tras ligera sobremaduración y una exigente selección de uvas.

Fermentación parcial con las pieles, y crianza de 4 meses en barricas de roble francés de 300 litros.

Posterior afinamiento en vasijas de cerámica de 300 litros durante un mes.

Producción: 1.000 botellas 75 cl.

Suelo: Calcareo-arcilloso

Temperatura ideal de servicio: 12°C - 13°C

Notas de cata: Color amarillo intenso. En nariz suave y fragante con notas cítricas y de fruta exótica. En boca de entrada aterciopelada y suave con buena untuosidad y un final fresco.

