

MONTRUBI MAC

D.O. Penedès

montrubí



Tipus de vi: Blanc

Varietat: Macabeu

Grau alcohòlic: 11,5%

Elaboració: Veremat al setembre de 2016, després d'una lleugera sobremaduració i una exigent selecció de raïms. Fermentació parcial amb les pells, i criança de 4 mesos en bótes de roure francès de 300 litres. Posterior afinament en atuells de ceràmica de 300 litres durant un mes.

Producció: 1.000 ampolles de 75 cl.

Sòl: Calcari-argilós

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

Nota de tast: De color groc intens. En nas suau, fragant, amb notes cítriques i de fruita exòtica. En boca d'entrada sedosa i suau té bona untuositat i un final fresc.