



1. Vins monovarietals, molt premiats, elaborats a partir del most flor, amb el fruit de les pròpies vinyes, treballant a molt baixa producció (menys de 5000 Kg per Ha). Vins de muntanya que tenim com a mínim 1 any en ampolla bans de sortir al mercat.

Tenim 3 vins blancs, 2 vins negres i un Reserva, guanyadors també a Holanda d'un premi d'etiquetes. Tots ells es diuen MAS RODÓ Seguit del nom de la seva varietat.

2. Vins de cupatge. També de molta qualitat, però treballats a una producció per Ha. de 7 a 8000 kg. I amb menys temps en ampolla.

En aquesta línia hem buscat una qualitat molt bona però amb costos de producció més ajustats, i en conseqüència, preus més alineats. És la línia INCÒGNIT, i tenim un vi blanc, un rosat i un negre.

INTRODUCCIÓ:

MAS RODÓ és un celler modern, de disseny, que manté el seu caràcter tradicional però integrant la modernitat, amb una forta presència del seu terrer de muntanya, i amb la sofisticació d'elaborar vins extremadament cuidats i d'edicions limitades.

MAS RODÓ és un projecte de vins de qualitat, a partir de vinyes pròpies a la muntanya, de baixa producció per Ha. Amb presència del singular terrer que tenim (3 tipus de sòl, predominat per la pedra), treballant en concepte ecològic per filosofia, sense herbicides, amb verema manual, segona selecció a taula i elaborant sols el most flor. El nostre celler integrat en el paisatge, ha estat finalista dels premis **FAD D'Arquitectura Sostenible**.

MAS RODÓ s'ha convertit en **celler referència de qualitat en la DO Penedès**, gràcies també als premis obtinguts pels seus vins en la **48ª Edició del Concurs de Vins de Qualitat de la mateixa DO Penedès**.

I el Concurs espanyol de Vins Monovarietals, ha considerat **MAS RODÓ** com el **millor celler de l'Estat Espanyol** en l'elaboració de vins monovarietals, el fet de ser l'únic que ha rebut 3 medalles d'or en 3 varietats diferents i l'únic premiat en vins blancs i negres.

La **Guia de Vins de Catalunya 2016** també va reconèixer el **MAS RODÓ Macabeu** com **el millor vi criança de tot Catalunya** i com **el millor vi del Penedès**.

Uns reconeixements que se sumen als obtinguts a **PEÑÍN, PARKER, DECANTER i IWCC** (International Wine Challenge), entre d'altres

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES:

Els nostres **VINS MONOVARIETALS:**

MAS RODÓ Montonega- Un vi únic al món, de varietat autòctona i recuperada. **5 estrelles Peñín.**

MAS RODÓ Macabeu – L'elegància i sofisticació a la copa. Millor vi blanc amb criança de Catalunya, **9,74 punts- Guia de Vins de Catalunya. (Edició limitada)**

MAS RODÓ Riesling – El Riesling mediterrani. **91 punts Guia Peñín**

MAS RODÓ Merlot – Un Merlot de muntanya, amb 12 mesos en bóta de roure francès i 24 en ampolla .

Medalla d'Or Gilbert&Gaillard.

MAS RODÓ Cabernet Sauvignon- amb 12 mesos en bóta de roure francès i 24 en ampolla . **Medalla d'Or D.O.Penedès. (Edició limitada)**

MAS RODÓ Reserva de la Propietat- Edició Especial. 24 mesos en bóta de roure francès i 48 en ampolla. **91 punts Parker.**

Nota: Veure premis en Annexa "Reconeixements"

I la nova línia MAS RODÓ INCÒGNIT.

Vins elaborats a partir de varietats de raïm de la nostra finca, en un delicat i elegant cupatge.

En aquests vins hem buscat més producció per Ha. Cercant una línia de producte diferent, però sempre mantenint els criteris de qualitat de **MAS RODÓ**. Productes nous que ja han començat a tenir una molt bona acollida en el mercat.

MAS RODÓ Incògnit Blanc - De gran intensitat aromàtica, molt elegant i d'acidesa equilibrada, que el fa persistent i refrescant. **Medalla de Plata IWG**

MAS RODÓ Incògnit Rosat- fresc, sedós i equilibrat. **Medalla d'Or IWG**

MAS RODÓ Incògnit Negre. Criança– 5 mesos en bóta . Color cirera intens, En boca resulta llarg, profund i amb una bona acidesa. **Medalla d'Or IWG.**

MAS RODÓ MONOVARIETALS

Fer front al repte d'elaborar vins monovarietals, permet gaudir de l'autenticitat dels seus aromes i sabors amb les característiques de la nostra finca, i buscant l'stress hídric, aconseguim que les plantes s'arrelin profundament, obtenint la màxima expressió de la mineralització del sòl i els seus microorganismes que romanen vius ja que per concepte, no s'utilitzen herbicides. Les feines de poda i els controls de producció entre l'esporgada i la verema, ens permeten limitar la producció de la planta a límits inferiors a 4500 Kg/Ha., depenent de la varietat i edat de la vinya. Culminant la feina amb l'elaboració exclusiva del most flor, obtenim vins monovarietals amb tipicitat marcada per la climatologia de la zona, la seva altitud, orientació i tipus de sòl. És a dir, vins amb un caràcter molt marcat del nostre *Terroir* de muntanya.

MAS RODÓ Montonega – “Un vi únic al món”

Elaborat a partir del raïm Montonega, varietat autòctona del Penedès, fenotip del Parellada, i de característic gra petit i rosat, manté una estructura particular que unida a la seva acidesa de vi de muntanya, permet extraure la màxima expressió aromàtica, i de sabor a aquest vi jove i fresc de llarga vida.

La seva personalitat, diferenciació i exclusivitat és deguda a la baixa producció natural de les seves vinyes i les escasses vinyes que existeixen, varietat gairebé desapareguda al Penedès, la seva regió autòctona, ens permeten assegurar que és “un vi únic al món”.

MAS RODÓ Macabeu – “Un Macabeu Rodó”

Les nostres vinyes més antigues, al punt més alt de la Finca, a la vessant de muntanya, orientació sud, ens produeixen un Macabeu d'alta graduació i qualitat, i acidesa equilibrada, del que només elaborem la verema seleccionada. Realitzant-ne la fermentació en barrica nova de roure francès, amb dos mesos més d'envelliment en barrica, i battonage a les lies. Com a resultat, obtenim aquest vi blanc espectacular, llarg, rodó, afruitat, glicèrid, amb tocs fumats en el que s'identifica el *Terroir*.

MAS RODÓ Cabernet Sauvignon – “Expressiu amb una personalitat marcada”

Varietat original de França com el Merlot, molt ben implantada en la nostra finca a 500 mts. d'altitud, per les característiques del nostre *Terroir* i el seu clima més continental.

Forçant la baixa producció de les vinyes i elaborant exclusivament most flor, obtenim unes característiques distintives que el converteixen en un producte singular. La seva cria de 30 mesos entre barrica de roure francès i botella, equilibren perfectament, la seva acidesa, sabor i aroma, oferint-nos un vi franc, autèntic amb una marcada personalitat.

MAS RODÓ Riesling – “Tipicitat Riesling en el Mediterrani”

Els Riesling alemanys es donen sobre diferents tipus de sòls, que juntament al seu clima extrem, defineixen la seva tipicitat.

L'altitud de la nostra finca, 500 mts, el sòl pedrós i l'hivern rigorós, amb boira baixa matinal, i nevades freqüents, ens permeten elaborar un Riesling amb el seu aroma i acidesa i el nostre toc personal.

Obtenim un Riesling tipus *troken*, elaborat sense interrupció de fermentació, en barrica de roure francès, més sec, adaptat als gustos mediterranis.

MAS RODÓ Merlot – “Un vi d'alçada a l'Alt Penedès”

La combinació del nostre sòl pedrós, el salt tèrmic que es produeix del dia a la nit, a 500 metres d'altitud, la baixa producció controlada i la recol·lecta en el moment òptim d'equilibri entre l'acidesa i la maduració, ens ha permès elaborar un Merlot rigorós, en base a most flor, molt varietal, equilibrat, amb acidesa marcada, fresc a la boca i mediterrani, on els 12 mesos d'envelliment en barrica de roure francès connecten perfectament amb la seva fruita, arrodonint-lo després amb 12 mesos de permanència en botella, abans de sortir al mercat

MAS RODÓ Reserva de la Propietat “La història de MAS RODÓ en una ampolla”

Seleccionem les millors botes de cabernet sauvignon de cada anyada per a deixar-les envellir durant un any més, arribant a els dos anys en bota i posteriorment incrementant la cria en ampolla durant quatre anys més. El resultat és un vi intens, profund i complex, on sorprèn, encara, la seva gran vivacitat i frescor, i amb un gran potencial d'envelliment. La primera anyada d'aquest vi consta, de menys de 500 ampolles.

MAS RODÓ Incògnit

MAS RODÓ Incògnit Blanc

La combinació de tres de les varietats més reconegudes del Penedès (Parellada, Macabeu i Muscat) ens aporten el millor les característiques de cadascuna d'elles per aconseguir un vi molt equilibrat, fresc, fragant i complex. Això, combinat amb les característiques aportades pel nostre terrer, fan, d'aquest, un vi adient per a totes les ocasions i amb una personalitat pròpia.

MAS RODÓ Incògnit Rosat

Cercant un rosat diferent, complex i fresc, fem aquest cupatge de Merlot, Cabernet Sauvignon i ull de llebre. Una maduració més prolongada, equilibrada amb l'acidesa natural que ens aporta l'alçada en permeten fer un rosat amb un esperit més ambiciós i gastronòmic. Amb una important presència de fruita en nas, el seu pas per boca, per contra, ens evoca a una anima de blanc.

MAS RODÓ Incògnit Negre

Les seves característiques de vi de muntanya basat en uns varietals amb una important capacitat d'extracció (Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de llebre) ens porten a fer un vi on la fruita i la intensitat es combinen en una personalitat pròpia. Un nas atractiu una boca llaminera, i una acidesa i persistència que l'equilibren. El pas de 6 mesos per bota de roure francès l'afina i el matisa.

