



1. **Vinos monovarietales**, muy premiados, elaborados en base a mosto flor, con el fruto de nuestras propias viñas, trabajando a muy baja producción (menos de 5000 Kgs por Ha). Vinos de montaña que tenemos como mínimo 1 año en botella antes de salir al mercado. Tenemos 3 vinos blancos, 2 vinos tintos y un Reserva, ganadores también en Holanda de un primer premio de etiquetas. Todos se llaman MAS RODÓ seguido del nombre de la variedad.
 2. **Vinos de coupage**. También de mucha calidad, pero trabajados a una producción por Ha. de 7 a 8000 kgs. y con menos tiempo en botella.
- En esta línea hemos buscado una calidad muy buena pero con costes de producción más ajustados, y en consecuencia, precios más alineados. Es la línea INCOGNIT, y tenemos un vino blanco, un rosado y un tinto.

INTRODUCCIÓN:

MAS RODÓ es una bodega moderna, de diseño, que mantiene su carácter tradicional pero integrando la modernidad, con una presencia fuerte de su *terroir* de montaña, y con la sofisticación de elaborar vinos extremadamente cuidados y de ediciones limitadas. **MAS RODÓ** es un proyecto de vinos de calidad, en base a viñas propias en montaña, de baja producción por Ha. con presencia del *terroir* singular que tenemos (3 tipos de suelo, predominio de la piedra), trabajando en concepto ecológico por filosofía, sin herbicidas, con vendimia manual, segunda selección en mesa y elaborando solo el mosto flor. Nuestra Bodega integrada en el paisaje, ha sido finalista por su Arquitectura en los premios FAD.

MAS RODÓ se ha convertido en la **bodega referencia de calidad de la DO Penedés**, gracias a los premios obtenidos por sus vinos en la 48ª Edición del Concurso de Vinos de Calidad de la propia DO Penedés.

Y el Concurso Español de Vinos Monovarietales, ha considerado **MAS RODÓ** como la **Mejor Bodega de España** en la elaboración de sus vinos monovarietales, el ser la única que ha recibido medallas de ORO en tres variedades distintas, y la única premiada en blanco y tinto.

También La Guía de vinos de Cataluña 2016 ha reconocido **MAS RODÓ Macabeo** como el **mejor vino crianza de toda Cataluña**, y como el *mejor vino del Penedés*.

Unos reconocimientos que se suman a los obtenidos en **PEÑÍN, PARKER, DECANTER y IWCC** (International Wine Challenge), entre otros.

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS:

Nuestra línea de VINOS MONOVARIAETALES:

- **MAS RODÓ Montonega**- Un vino único en el mundo, de variedad autóctona y recuperada. **5 estrellas Peñín**.
 - **MAS RODÓ Macabeo** – La elegancia y sofisticación en la copa. Mejor vino blanco con crianza de Cataluña, **9,74 puntos- Guía de vinos de Cataluña**. (Edición limitada)
 - **MAS RODÓ Riesling** – El Riesling mediterráneo. **91 puntos Guía Peñín**
 - **MAS RODÓ Merlot** – Un Merlot de montaña, con 12 meses de barrica de roble francés y 24 en botella. **Medalla de Oro Gilbert-Gaillard**.
 - **MAS RODÓ Cabernet Sauvignon**- Un cabernet balsámico. con 12 meses de barrica de roble francés y 24 en botella. **Medalla de Oro D.O.Penedés**. (Edición limitada)
 - **MAS RODÓ Reserva de la Propiedad- Edición Especial**. 24 meses de barrica de roble francés y 48 en botella.
- Nota: Ver todos los **premios** recibidos en Anexo que adjuntamos de **Reconocimientos**.

Y la nueva línea MAS RODÓ INCOGNIT.

Vinos elaborados a partir de variedades de uva de nuestra Finca, en un delicado y elegante **coupage**. En estos vinos hemos buscado algo más de producción por Ha. buscando una línea de productos diferente, pero manteniendo en el resto de características los **criterios de calidad de MAS RODÓ**. Productos nuevos que han empezado a recoger los reconocimientos del mercado.

- **MAS RODÓ Incògnit Blanco** - De gran intensidad aromática, muy elegante y de acidez equilibrada que lo hace persistente y refrescante. **Medalla de Plata IWG**
- **MAS RODÓ Incògnit Rosado**- fresco, sedoso y equilibrado. **Medalla de Oro IWG**
- **MAS RODÓ Incògnit Tinto**. Crianza – 5 meses en barrica. Color picota intenso, en boca resulta largo, profundo y con una buena acidez. **Medalla de Oro IWG**.

MAS RODÓ MONOVARIETALES

Afrontar el desafío de elaborar vinos monovarietales, permite disfrutar de la autenticidad de sus aromas y sabores con las características de nuestra finca, y buscando el stress hídrico, conseguimos que las plantas se enraícen en profundidad, obteniendo la máxima expresión de la mineralización del suelo y sus microorganismos que permanecen vivos ya que por concepto, no se utilizan herbicidas. Los trabajos de poda y los controles de producción entre espurga y vendimia, nos permiten limitar la producción de la planta a límites inferiores a 5000 Kg/Ha., dependiendo de la variedad y edad de la viña. Culminando la labor con la elaboración exclusiva del mosto flor, obtenemos vinos monovarietales con tipicidad marcada por la climatología de la zona, su altitud, orientación y tipos de suelo. Es decir vinos con marcado carácter de nuestro *Terroir* de montaña

MAS RODÓ Montonega – “Un vino único en el mundo”

Elaborado a partir de la Montonega, variedad autóctona del Penedès, fenotipo de la Parellada, y de característico grano pequeño y rosado, mantiene una particular estructura que unida a su acidez de vino de montaña, permite extraer la máxima expresión aromática, y de sabor a este vino joven y fresco de larga vida.

Su personalidad, diferenciación y exclusividad debida a la baja producción natural de sus viñedos y consecuente escasez de estas viñas, casi desaparecidas en el Penedés, su región autóctona, nos permiten asegurar que es “un vino único en el mundo.”

MAS RODÓ Macabeo – “Un Macabeo Redondo”

Nuestras viñas más viejas, en el punto más alto de la Finca, en ladera de montaña, orientación sur, nos producen un Macabeo de alta graduación y calidad, y acidez equilibrada, del que solo elaboramos la vendimia seleccionada. Realizando la fermentación en barrica nueva de roble francés, con tres meses más de envejecimiento en barrica, y battonage en sus lías,.

Como resultado, obtenemos este vino blanco espectacular, largo, redondo, frutoso, glicérido, con toques ahumados en el que se identifica el *Terroir*.

MAS RODÓ Cabernet Sauvignon – “Expresivo de marcada personalidad”

Varietal muy bien implantada en nuestra finca a 500 mts. De altitud, por las características de nuestro *Terroir* y su clima más continental.

Forzando la baja producción de los viñedos y elaborando exclusivamente mosto flor, obtenemos unas características distintivas que lo convierten en un producto singular.

Su crianza de 36 meses entre barrica de roble francés y botella, equilibran perfectamente, su acidez, sabor y aroma, ofreciéndonos un vino franco, auténtico de marcada personalidad.

MAS RODÓ Riesling–“Tipicidad Riesling en el Mediterráneo”

Los Riesling de Alemania se dan sobre diferentes tipos de suelos, que junto a su clima extremo, definen su tipicidad. La altitud de nuestra finca, 500 mts., el suelo pedregoso y el riguroso invierno, con bruma baja matinal, y nevadas frecuentes, nos permiten elaborar un Riesling con su aroma y acidez y nuestro toque personal.

Obtenemos un Riesling tipo *troken*, elaborado sin interrupción de fermentación, en barrica de roble francés, más seco, adaptado a los gustos mediterráneos.

MAS RODÓ Merlot – “Un vino de altura en el Alt Penedès”

La combinación de nuestro suelo pedregoso, el salto térmico que se produce del día a la noche, a 500 metros de altitud, la baja producción controlada y la recolección en el momento óptimo de equilibrio entre acidez y maduración, nos ha permitido elaborar un Merlot riguroso, en base a mosto flor, muy varietal, equilibrado, con acidez marcada, fresco en boca y mediterráneo, donde los 12 meses de envejecimiento en barrica de roble francés conectan perfectamente con su fruta, redondeándolo después con 24 meses de permanencia en botella, antes de salir al mercado. Conseguir un Merlot monovarietal de calidad era un objetivo complejo.

MAS RODÓ Reserva de la Propiedad - “La historia de MAS RODÓ en una botella”

Seleccionamos las mejores barricas de Cabernet Sauvignon de cada añada para dejarlas envejecer durante un año más, llegando así a los dos años de barrica y posteriormente incrementando la crianza en botella durante cuatro años más. El resultado es un vino intenso, profundo y complejo, donde sorprende aún, su gran vivacidad y frescura, con un gran potencial de envejecimiento. La primera añada de este vino consta, de menos de 800 botellas.

MAS RODÓ Incògnit

MAS RODÓ Incògnit Blanco

La combinación de las tres variedades más reconocidas del Penedés (Parellada, Macabeo, y Moscatel) nos aportan lo mejor de las características de cada una, para conseguir un vino muy equilibrado, fresco, fragante y complejo. Esto combinado con las características aportadas de nuestros *terroir*, convierten este vino en aliado para todas las ocasiones y con una personalidad propia.

MAS RODÓ Incògnit Rosado

Buscando un rosado distinto, complejo y fresco, hacemos este *coupage* de Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Una maduración más prolongada, equilibrada con la acidez natural que nos aporta la altura, nos permiten elaborar un rosado más ambicioso y de espíritu gastronómico. Con una importante presencia de fruta en nariz, su paso en boca, por contra, nos evoca a una alma de blanco.

MAS RODÓ Incògnit Tinto

Sus características de vino de montaña, basadas en unos varietales con importante capacidad de extracción (Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo), nos llevan a elaborar un vino donde la fruta y la intensidad se combinan en una personalidad propia. Una nariz atractiva, una boca golosa, y una acidez y persistencia que lo equilibran. El paso de 5 meses por barrica de roble francés lo afina y matiza.

