



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

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

**2. Vins de cupatge.** Amb el mateix compromís de qualitat, però treballats a una producció per Ha. de 7000 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 nostra línia INCÒGNIT, que es compon per: 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 aposta pel seu terreny de muntanya, i amb la sofisticació per a 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 marcada presència del singular terreny que tenim (3 tipus de sòl, predominant 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** està reconegut com a Celler de referència de QUALITAT a la **DO Penedès**, que ha d'estar declarat Celler de vins monovarietals d'Espanya. La DO Penedès ha establert, sobretot, una qualificació de qualitat singular, que inclou les denominacions de **GRAN VI DE MAS** i **VI DE MAS**, reconegudes fins al moment 6 Cellers amb 16 vins, 4 dels quals són de MAS RODÓ. Reconec que ho considerem d'especial importància en la nostra pròpia DO. Aquests guardons també reben guardons, com el Mundus Vini i el Concurs Mundial de Brussel·les, els que han rebut tant medalles d'or com els nostres vins.

### DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES:

Els nostres **VINS MONOARIETALS:**

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

**MAS RODÓ Orange – Nou!** Una elaboració ancestral, sota un atent control.

**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 36 en ampolla .

**Medalla d'Or Gilbert&Gaillard.**

**MAS RODÓ Cabernet Sauvignon-** amb 12 mesos en bóta de roure francès i 48 en ampolla . **Medalla d'Or D.O.Penedès. (Edició limitada)**

**MAS RODÓ Reserva de la Propietat-** Edició Especial. 12 mesos en bóta de roure francès i 60 en ampolla. **91 punts Parker.**

Nota: Veure premis en Annexa "Reconeixements"

### I la 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.** Color cirera intens, carnós i fruïter 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 Orange- “Una elaboració ancestral, sota un atent control”

Elaborat a partir de la Montonega, varietat autòctona del Penedès, fenotip de la Parellada, i de característic gra petit i rosat. Ens permet aquí abordar la varietat d'una manera diferent, fermentada en contacte amb les seves pells. Sota un control exhaustiu per la complexitat de la seva elaboració a partir d'una varietat antiga i oblidada, una elaboració d'uns altres temps i obtenint com a resultat un vi amb un perfil totalment diferent.

### 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, 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 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 36 mesos de permanència en

botella, abans de sortir al mercat

### 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 48 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 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 800 ampolles.

## MAS RODÓ Incògnit

### 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 en ampolla l'afina i el matisa.

### 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 *terroir*, 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.