



1. **Vinos monovarietales**, muy premiados, elaborados en de etiquetas. Todos se llaman base a mosto flor, con el fruto de nuestras propias viñas, trabajando a muy baja producción (menos de 5000 Kg/ha). Vinos de montaña que guardamos como mínimo 1 año en botella antes de salir al mercado. Tenemos 3 vinos blancos, y 3 vinos tintos, ganadores también en Holanda de un primer premio por sus etiquetas. Nuestros vinos se denominan MAS RODÓ seguido del nombre de la variedad; excepto el Reserva de la Propiedad.
2. **Vinos de coupage**. bajo el mismo compromiso de calidad, pero trabajados a una producción por Ha. de 7000 a 8000 kgs. y con menos tiempo en botella. En esta línea hemos buscado una muy buena calidad pero con costes de producción más ajustados, y en consecuencia, precios más alineados. Es nuestra línea INCOGNIT, compuesta por 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 apuesta fuerte por 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 una marcada 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 es reconocida como Bodega de referencia de **CALIDAD en la DO Penedés**, y fue declarada mejor Bodega de vinos monovarietales de España. La DO Penedés ha establecido además una calificación de calidad y singularidad, con las Denominaciones de **GRAN VI DE MAS y VI DE MAS**, reconociendo hasta el momento 6 Bodegas y 16 vinos, 4 de ellos son de **MAS RODÓ**. Reconocimiento que consideramos de especial significación al venir de nuestra propia DO. A estos reconocimientos se suman otros premios, como por ejemplo Mundus Vini y el Concurso Mundial de Bruselas que han reconocido con medallas de Oro a nuestros vinos.

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS:

Nuestra línea de VINOS MONOVARIETALES:

- **MAS RODÓ Montonega**- Un vino único en el mundo, de variedad autóctona y recuperada. **5 estrellas Peñín**.
- **MAS RODÓ Orange- Nuevo!** Una elaboración ancestral, bajo un atento control.
- **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 36 en botella. **Medalla de Oro Gilbert-Gaillard**.
- **MAS RODÓ Cabernet Sauvignon**- Un cabernet balsámico. con 12 meses de barrica de roble francés y 48 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 60 en botella.

Nota: Ver todos los **premios** recibidos en Anexo que adjuntamos de **Reconocimientos**.

Y la línea MAS RODÓ INCÒGNIT.

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**. Color cereza intenso, carnoso y frutal y con una buena acidez. **Medalla de Oro IWG**.

MAS RODÓ MONOVARIETALES

Frontar 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 Orange- “Una elaboración ancestral, bajo un atento control”

Elaborado a partir de la Montonega, variedad autóctona del Penedés, fenotipo de la Parellada, y de característico grano pequeño y rosado. Nos permite abordar la variedad de una manera diferente, fermentada en contacto con sus pieles. Bajo un control exhaustivo por la complejidad de su elaboración a partir de una variedad antigua y olvidada, una elaboración de otros tiempos y obteniendo como resultado un vino con un perfil totalmente diferente.

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 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, 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 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 36 meses de permanencia en botella, antes de salir al mercado. Conseguir un Merlot

monovarietal de calidad era un objetivo complejo

MAS RODÓ Cabernet Sauvignon – “Expresivo de marcada personalidad”

Variedad 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 48 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 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 producción anual se mueve entre las 1000/1500 botellas.

MAS RODÓ Incògnit

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 tiempo en botella, lo afina y matiza.

MAS RODÓ Incògnit Blanco

La combinación de tres de las 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.