



MAS RODÓ CABERNET SAUVIGNON. Edición Limitada.
D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de Vino: Tinto con crianza, 12 meses en bodega de roble francés, y 24 meses en botella.

Varietades: 85% Cabernet Sauvignon

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: Principios de Octubre, manual

Fermentación: En depósitos de Inox a temperatura controlada.

Tapón: Corcho , medidas 49x24

Alcohol: 14% vol

Calificación de la cosecha: Muy Buena

Nota de Cata:

Rojo intenso de capa alta. Nariz compleja; balsámico y frutos rojos maduros con notas de cacao y compota. Boca mineral intensa y untuosa. Taninos maduros bien integrados. Profundo y de acidez equilibrada.

Maridaje:

Carnes rojas, todo tipo de pastas, guisos, caza y para degustar como aperitivo o con postres, especialmente chocolate o después del café. Eso sí, siempre con una muy buena compañía, el vino le resultará no solo bueno, sino sublime.

Temperatura de servicio: 16 a 18º

