



## **MAS RODÓ INCÒGNIT Tinto**

**D.O Penedés (Alts d'Ancosa)**

**Vino:** Tinto con crianza, 5 meses en barrica de roble francés.

**Variedades:** coupage.

**Procedencia de la uva:** Viñedos propios y viejos.

**Suelo:** Arenizo-Calcáreo

**Vendimia:** 8 de octubre, manual

**Tapón:** Corcho, medidas 44x24

**Alcohol:** 14% vol

**Clasificación de la cosecha:** Muy Buena

### **Nota de Cata:**

Color picota intenso, con aromas a fruta de hueso maduro fundido con madera limpia, vainilla y chocolate. En boca resulta largo, profundo y con una buena acidez.

**Maridaje:** carnes rojas, estofados, quesos curados, tapas y copeo.

**Temperatura de servicio:** Entre 14°C y 16°C

