



## MAS RODÓ MERLOT

**D.O Penedés (Alts d'Ancosa)**

**Tipo de Vino:** Tinto con Crianza, 12 meses en barrica de roble francés, y 24 meses en botella.

**Varietades:** 100% Merlot

**Suelo:** Arenizo-Calcáreo

**Vendimia:** Principios de Octubre, manual

**Fermentación:** En depósitos de Inox a temperatura controlada.

**Tapón:** Corcho , medidas 49x24

**Alcohol:** 14,5% vol

**Calificación de la cosecha:** Muy Buena

### Nota de Cata:

Cereza vivaz de capa alta. Aroma estructurado y complejo, notas de frutos rojos, regaliz y sotobosque. Boca amable, con los taninos maduros de la fruta bien cohesionados con el roble; largo y de acidez integrada

### Maridaje:

Carnes rojas y blancas, todo tipo de pastas, guisos de verduras y comidas livianas en general.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18º

