



## **MAS RODÓ Reserva de la Propiedad. Edición Especial.**

**D.O Penedés (Alts d'Ancosa)**

**Tipo de Vino:** Tinto con crianza, 24 meses en barrica de roble francés, y 48 meses en botella.

**Variedades:** 100% Cabernet Sauvignon

**Suelo:** Pedregoso.

**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:**

Vino color cereza oscuro. Aroma intenso con finos ahumados de roble, matices de sotobosque y fruta negra confitada. Boca potente y carnosa con taninos maduros, toques torrefactos y especiados.

### **Maridaje:**

Intensos y elaborados estofados, carne de caza, y carnes rojas. Es también un buen acompañante del chocolate negro.

**Temperatura de servicio: 16 a 18º**

