

## FICHA TÉCNICA. NUESTROS VINOS, ASPECTOS COMUNES

D.O.: Penedés (Alt Penedès, Mediona, a 60 Kms de Barcelona) / Tapón de corcho, embotellado al vacío

Clima: Mediterráneo-Continental, 500 mts de altitud / Caja: Cartón de 6 botellas



## VINOS DE FINCA.

D.O. PENEDÉS (Alts d'Ancosa)

### LINEA INCÒGNIT



#### MAS RODÓ INCÒGNIT BLANCO

Tipo de Vino: blanco  
Variedades: coupage.

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: 5 octubre, manual

Tapón: Corcho, medidas 44x24

Alcohol: 11,5% vol

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

#### Nota de Cata:

Color pajizo con reflejos verdosos. En nariz recuerdos a hierbas, hinojo y romero, aromas varietales. Su paso por boca es fresco, sedoso y equilibrado, con una acidez bien integrada.

Maridaje: pescado, pastas ligeras, arroces, quesos suaves, marisco. Ideal para copas y tapas.

Temperatura de servicio: Entre 6°C y 10°C



#### MAS RODÓ INCÒGNIT ROSADO

Tipo de Vino: Rosado

Variedades: coupage.

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: 27 de Septiembre, manual

Tapón: Corcho, medidas 44x24

Alcohol: 13,5% vol

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

#### Nota de Cata:

Vino de color frambuesa tenue, con gran intensidad aromática donde resaltan los aromas afrutados, de mora, frutos rojos y violeta. En boca es elegante y untuoso. Su acidez lo hace persistente y refrescante.

Maridaje: Verduras, pasta, arroces, quesos suaves, ensaladas de/con frutas, y todo tipo de pescado azul. Ideal para copas y tapas.

Temperatura de servicio: Entre 6°C y 10°C



#### MAS RODÓ INCÒGNIT TINTO

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: coupage.

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: 8 de octubre, manual

Crianza: 5 m. en barrica.

Tapón: Corcho, medidas 49x24

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



### VINOS MONOVARIAETALES



#### MAS RODÓ MONTONEGA

Tipo de Vino: Blanco. Con battonage en sus lías y 12 meses de reposo en botella.

Variedades: 100% Montonega.

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: Principios de Octubre, manual

Fermentación: 20 días controlada en depósitos de Inox,

Tapón: Corcho, medidas 44x24

Alcohol: 12,5% vol

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

#### Nota de Cata:

De aspecto nítido y brillante, amarillo pálido con matices verdosos. Aroma franco, intenso y fresco con notas a frutas blancas. Vivo en boca, fresco, equilibrado y fragante con retronasal suave y delicado.

Maridaje: Todo tipo de marisco y pescado fresco, sushi y sashimi, arroces, sopas, cremas y ahumados, también ideal para cocktail, aperitivo y tapeo.

Temperatura de servicio: 12°C



#### MAS RODÓ MERLOT

Tipo de Vino: Tinto con Crianza,

Variedades: 100% Merlot

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: Principios de Octubre, manual

Fermentación: En depósitos de Inox a temperatura controlada.

Crianza: 12 m. en barrica, 24 m. en botella

Tapón: Corcho, medidas 49x24

Alcohol: 14,5% vol

Clasificación 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 18°C

## FICHA TÉCNICA. NUESTROS VINOS, ASPECTOS COMUNES

D.O.: Penedés (Alt Penedès, Mediona, a 60 Kms de Barcelona) / Tapón de corcho y embotellado al vacío

Clima: Mediterráneo-Continental, 500 mts de altitud / Caja: Cartón de 6 botellas



VINOS DE FINCA ESPECIALES. EDICIÓN LIMITADA MAXIMA PRODUCCIÓN ANUAL 8000 BOTELLAS.

### VINOS MONOVARIETALES



#### MAS RODÓ MACABEO

Tipo de vino : Blanco con crianza de 3 meses en barrica nueva de roble francés, con battonage en sus lías, y 12 meses de reposo en botella.

Variedad: 100% Macabeo

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: Finales de Septiembre, manual

Fermentación: 20 días en barrica de roble francés

Crianza: 3 m. en barrica y 9 m. en botella

Tapón: Corcho, medidas 44x24

Alcohol: 13,5% vol.

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

#### Nota de Cata:

Color pajizo con tonalidades doradas. Aroma fino con elegantes notas ahumadas, hierbas finas y lías. En boca graso, redondo, elegante, excelente punto de acidez, persistencia y recuerdos a fruta madura.

#### Maridaje:

Combina con toda clase de comida, pescado a la parrilla y al horno, arroces, pescado guisado y carne blanca

Temperatura de servicio: 14°C



#### MAS RODÓ RIESLING

Tipo de Vino: Blanco Joven, con 12 meses de reposo en botella.

Variedades: 100% Riesling

Procedencia de la uva: Viñedos propios

Suelo: Pedregoso.

Vendimia: Finales de Septiembre manual

Fermentación: 20 días controlada en depósitos de Inox,

Tapón: Corcho, medidas 44x24

Alcohol: 12,5% vol.

Clasificación de la cosecha: Muy Buena

#### Nota de Cata:

Color amarillo, con reflejos verdosos. Aromas complejos y elegantes con recuerdos a piña y a frutas tropicales. En boca fresco y largo con una sensación de dulzor que lo hace amplio y goloso.

#### Maridaje:

Todo tipo de marisco y pescado fresco, foie-gras, quesos cremosos y azules, y ahumados.

Temperatura de servicio: 12°C



#### MAS RODÓ CABERNET SAUVIGNON

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

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: Principios de Octubre, manual

Fermentación: En depósitos de Inox a temperatura controlada.

Crianza: 18m. en barrica, 24m. en botella

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 18°



#### MAS RODÓ RESERVA DE LA PROPIEDAD

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.

Crianza: 24 m. en barrica, 48 m en botella

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 o simplemente para degustarlo.

Temperatura de servicio: 16 a 18°

[www.masrodo.com](http://www.masrodo.com)

Km.2 de la carretera de Sant Pere Sacarrera a Sant Joan de Mediona (Mediona, Alt Penedès).

Teléfono: +34 932 385 780

Fax: +34 932 174 356

Twitter: @MAS\_RODO

Facebook: [www.facebook.com/masrodo](https://www.facebook.com/masrodo)

