

FITXA TÈCNICA. ELS NOSTRES VINS, ASPECTES COMUNS

D.O.: Penedès (Alt Penedès, Mediona, a 60 Kms de Barcelona) Clima: Mediterrani-Continental, 500 metres d'altitud

Botella: Bordelesa Prestige / Taponat: amb suro i embotellament al buit.

Càpsula: Complex 60 x 31/ Caixa: Cartró de 6 botelles



VINS DE FINCA.

D.O. Penedès (Alts d'Ancosa)

LINEA INCÒGNIT



MAS RODÓ INCÒGNIT Blanc

Tipus de Vi: Blanc

Varietats: coupage.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós calcari

Verema: 5 Octubre, manual

Tap: Suro 44x24

Alcohol: 11,5% vol.

Classificació de la collita: Molt bona

Nota de tast: De color groc pàlid amb reflexos verdosos. En nas, fruites blanques i records d'herbes; fonoll i romaní. El seu pas en boca és fresc, sedós i complex amb una acidesa ben integrada.

Maridatge: peix, pastes lleugeres, arrossos, formatges suaus, marisc. Ideal per copes i tapes.

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



MAS RODÓ INCÒGNIT Rosat

Tipus de Vi: Rosat

Varietats: coupage.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Pedregós

Verema: 27 de Setembre, manual

Tap: Suro 44x24

Alcohol: 13,5% vol

Classificació de la collita: Molt bona

Nota de tast:

Vi de color gerd tènue, amb gran intensitat aromàtica on ressalten els aromes afruitats, de móra, fruits vermells i violeta. En boca és elegant i untuós. La seva cidesa el fa persistent i refrescant.

Maridatge: Verdures, pasta, arrossos, formatges suaus, amanides de/amb fruites i tot tipus de peix blau. Ideal també per copes i tapes.

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



MAS RODÓ INCÒGNIT Negre

Tipus de Vi: Negre.

Varietats: coupage.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós calcari

Verema: 27 de Setembre, manual

Criança: 5 mesos de bóta

Tap: Suro 44x24

Alcohol: 14% vol

Classificació de la collita: Molt bona

Nota de tast:

Color cirera intens, amb aromes de fruita madura fosa amb una fusta neta; vainilla i xocolata. En boca resulta llarg, profund i amb una bona acidesa.

Maridatge: carns vermelles, estofats, formatges curats, tapes i copes.

Temperatura de servei: Entre 14°C y 16°C



MAS RODÓ
Vitivinícola



VINS MONOVARIETALES



MAS RODÓ MONTONEGA

Tipus de Vi: Blanc . Amb battonage en les seves lies i 12 mesos de repòs dins d'ampolla.

Varietats: 100% raïm Montònega.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: Principis d'Octubre, manual

Fermentació: 20 dies controlada en dipòsits d'Inox, entre 13º i 14,5º.

Tap: suro, mides 44x24

Alcohol: 12,5% vol

Classificació de la collita: Molt Bona

Nota de Tast: D'aspecte nítid i brillant, groc pàlid amb matisos verdosos. Aroma franc, intens i fresc amb notes a fruites blanques. Viu a la boca, fresc, equilibrat i fragant amb retronassal suau i delicat.

Maridatge:

Tot tipus de marisc i peix fresc, sushi i sashimi, arrossos, sopes, cremes i fumats, és també ideal per a cocktail, aperitiu i anar de tapes.

Temperatura de servei: 12°C



MAS RODÓ MERLOT

Tipus de Vi: negre amb Criança, 12 mesos en bóta de roure francès, i 124 mesos en ampolla.

Varietats: 100% Merlot

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: Principis d'Octubre, manual

Fermentació: En dipòsits d'Inox a temperatura controlada.

Tap: suro , mides 49x24

Alcohol: 14,5% vol

Qualificació de la collita: Molt Bona

Nota de Tast:

Cirera vivaç de capa alta. Aroma estructurat i complex, notes de fruites vermelles, regalèssia i sotabosc. Boca amable, amb els tanins madurs de la fruita ben cohesionats amb el roure; llarg i d'acidesa integrada

Maridatge: Carns vermelles i blanques, tot tipus de pastes, guisats de verdures i àpats lleugers en general.

Temperatura de servei: 16 a 18º

FITXA TÈCNICA. ELS NOSTRES VINS, ASPECTES COMUNS

D.O.: Penedès (Alt Penedès, Mediona, a 60 Kms de Barcelona) Clima: Mediterrani-Continental, 500 metres d'altitud

Botella: Bordelesa Prestige / Taponat: amb suro i embotellament al buit.

Càpsula: Complex 60 x 31/ Caixa: Cartró de 6 botelles



VINS DE FINCA ESPECIALS. EDICIÓ LIMITADA MÀXIMA PRODUCCIÓ ANUAL 8000 BOTELLAS.

VINS MONOVARIETALS



MAS RODÓ MACABEU

Tipus de vi : Blanc amb criança de 3 mesos en bóta de roure francès, amb battonage a les lies i 12 mesos de repòs en ampolla.

Varietat: 100% Macabeu

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: Finals de Setembre, manual

Fermentació: 20 dies en bóta de roure francès

Tap: suro, mides 44x24

Alcohol: 13,5% vol.

Classificació de la collita: Molt Bona

Nota de Tast:

Color de palla amb tonalitats daurades. Aroma fi amb elegants notes fumades, herbes fines i lies. A la boca gras, rodó, elegant, excel·lent punt d'acidesa, persistència i records a fruita madura.

Maridatge:

Combina amb tota classe de menjars, peix a la planxa i al forn, arrossos, peix guisat i carn blanca

Temperatura de servei: 14°C



MAS RODÓ RIESLING

Tipus de vi : Blanc Jove amb 12 mesos de repòs en ampolla.

Varietats: 100% Riesling

Procedència del raïm: Vinyes pròpies

Rendiment Ha.: 4.000 Kg.

Clima: Mediterrani - Continental

Sòl: Arenós - Calcarí

Verema: Finals de setembre

Ampolla: Bordelesa-Prestige negre 75cl. i filtració solar de 99,3%
Fermentació: 20 dies controlada en dipòsits d'Inox, entre 13º i 14,5º.

Tap: Suro 44x24

Càpsula: Complex daurada 60x31

Caixa: Cartró de 6 ampolles

Temperatura de servei: 12,5°C

Nota de Tast:

Edició Especial. Color groc, amb reflexos verdosos. Aromes complexos i elegants amb records a pinya i fruites tropicals. En boca és intens i llarg amb una sensació de dolçor que el fa ampli i llaminer.

Maridatge:

Tot tipus de marisc i peix fresc, foie-gras, formatges cremosos i blaus, i fumats.

Temperatura de servei: 12°C



MAS RODÓ CABERNET SAUVIGNON

Tipus de Vi: Negre amb criança, 12 mesos en bóta de roure francès, i 24 mesos en ampolla.

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: Principis d'Octubre, manual

Fermentació: En dipòsits Inox a temperatura controlada.

Tap: suro, mides 49x24

Alcohol: 14% vol

Qualificació de la collita: Molt Bona

Nota de Tast:

Vermell intens de capa alta. Nas complex; balsàmic i fruits vermells madurs amb notes de cacau i compota. Boca mineral intensa i untuosa. Tanins madurs ben integrats. Profund i d'acidesa equilibrada.

Maridatge:

Carns vermelles, tot tipus de pastes, guisats, caça i per degustar com a aperitiu o amb postres, especialment xocolata o després del cafè.

Temperatura de servei: 16 a 18º



MAS RODÓ RESERVA DE LA PROPIEDAD

Tipus de Vi: Negre amb Criança, 24 mesos en bóta de roure francès, i 48 mesos en ampolla.

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Sòl: Pedregós.

Verema: Principis d'Octubre, manual

Fermentació: Dipòsits Inox. a temperatura controlada.

Tap: Suro 49x24

Alcohol: 14,5% vol.

Calificació de collita: Molt bona

Nota de Tast:

Vi de color cirera fosc. Aroma intens amb subtils fumats de roure, matisos de sota bosc i fruita negra confitada. Boca potent i carnosa amb tanins madurs, tocs torrats i especiats.

Maridatge:

Intensos i elaborats estofats, carn de caça, i carns vermelles. Es també una bona companyia per la xocolata negra. O simplement per degustar-lo.

Temperatura de servei: De 16º a 18º

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

