



MAS RODÓ CABERNET SAUVIGNON. Edició Limitada.

D.O.: Penedès (Alts d'Ancosa)

Tipus de Vi: Negre amb criança de 12 mesos en bóta de roure francès i 48 en ampolla.

Varietats: Cabernet Sauvignon

Procedència del raïm: Vinyes pròpies

Rendiment Ha.: 4.000 Kg

Clima: Mediterrani - Continental

Sòl: Arenós - Calcari

Verema: manual

Fermentació i envelliment: Dipòsits Inox.

Criança: Bota roure francès 12 meses.

Ampolla: Bordelesa-Prestige negre 75cl. i filtració solar de 99,3%

Tap: Suro 49x24

Càpsula: Complex daurada 60x31

Alcohol: 15%

Temperatura de servei: De 16º a 18º

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.

