

## 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: Parellada, Macabeu, Muscat  
Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.  
Sòl: Arenós calcari  
Verema: manual  
Fermentació: 20 dies controlada en dipòsits d'Inox  
Tap: Suro 45x24  
Alcohol: 12% 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: Cab. Sauvignon, Merlot, Ull de llebre  
Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.  
Sòl: Arenós-Calcari-Argilós  
Verema: manual  
Fermentació: 20 dies controlada en dipòsits d'Inox  
Tap: Suro 45x24  
Alcohol: 13% vol  
Classificació de la collita: Molt bona  
**Nota de tast:** Vi de color gerd tènue, amb gran intensitat aromàtica on ressalten els aromes afruïtats, 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-Argilós  
Verema: manual  
Fermentació: 18 dies controlada en dipòsits d'Inox  
Tap: Suro 45x24  
Alcohol: 14% vol  
Classificació de la collita: Molt bona  
**Nota de tast:** Color cirera intens, amb aromes a fruits vermells i fresques notes florals. En boca resulta carnós i agradable amb una bona, i ben integrada acidesa  
**Maridatge:** carns vermelles, estofats, formatges curats, tapes i copes.  
**Temperatura de servei:** Entre 14°C y 16°C



### VINS MONOVARIETALS



#### 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-Calcari  
Verema: manual  
Fermentació: 20 dies controlada en dipòsits d'Inox, entre 13º i 14,5º.  
Tap: suro, mides 45x24  
Alcohol: 12% 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 m. en bóta, 36 m. en ampolla  
Varietats: 100% Merlot  
Sòl: Arenós-Calcari  
Verema: manual  
Fermentació: En dipòsits d'Inox a temperatura controlada.  
Tap: suro , mides 49x24  
Alcohol: 14,5% vol  
Qualificació de la collita: Excelent  
**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 5000 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- Argilós

Verema: manual

Fermentació: 20 dies en bóta de roure francès

Tap: suro, mides 45x24

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: manual

Fermentació: 20 dies controlada en dipòsits d'Inox

Tap: Suro 45x24

Alcohol: 12,5%vol.

Classificació de la collita: Molt bona

#### Nota de Tast:

Color daurat pàl·lid, brillant i lluminós. Aromes complexos i elegants amb records a pinya i a fruites tropicals. Pas per boca fresc i sedós amb una notable acidesa i una bona persistència.

#### 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 48 mesos en ampolla.

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: manual

Fermentació: En dipòsits Inox a temperatura controlada.

Tap: suro, mides 49x24

Alcohol: 15% vol

Qualificació de la collita: Excel·lent

#### 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 18°C



### MAS RODÓ RESERVA DE LA PROPIEDAD

Tipus de Vi: Negre amb Criança, 24 mesos en bóta de roure francès, i 60 mesos en ampolla.

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Sòl: Arenós- Calcarí

Verema: manual

Fermentació: Dipòsits Inox. a temperatura controlada.

Tap: Suro 49x24

Alcohol: 14% 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 16°C a 18°C



### MAS RODÓ Orange

Tipus de Vi: Orange/ Brisat

Varietats: 100% raïm Montònega.

Procedència del raïm: Vinyes pròpies i velles.

Sòl: Arenós-Calcarí

Verema: manual

Fermentació: amb les pells, 20 dies en dipòsits d'Inox.

Tap: suro, mides 45x24

Alcohol: 12% vol

Classificació de la collita: Molt Bona

Nota de Tast: Color ambre amb reflexos rogencs. Aromes de pell de cítric i tocs d'herbes.

En boca és mineral i fresc amb notes de nespra. Llarg paladar i bona acidesa

#### Maridatge:

Peix, verdures, menjar thai i altres menjars especiats

Temperatura de servei: 10°C - 12°C

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

