



## **MAS RODÓ INCÒGNIT Negre**

**D.O.:** Penedès (Alts d'Ancosa)

**Tipus de Vi:** Negre

**Varietats:** coupage.

**Procedència del raïm:** Vinyes pròpies i velles.

**Sòl:** Arenós calcari

**Verema:** 27 de Setembre, manual

**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

