



MAS RODÓ INCÒGNIT Rosado

D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de Vino: Rosado

Variedades: Cab.Sauvignon, Merlot, Tempranillo.

Procedencia de la uva: Viñedos propios y viejos.

Suelo: Arenizo-Calcáreo- Arcilloso

Vendimia: manual

Fermentación: 20 días inox

Tapón: Corcho, medidas 45x24

Alcohol: 13% 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

