



MAS RODÓ MERLOT

D.O.: Penedès (Alts d'Ancosa)

Tipus de Vi: Negre amb Criança, 12 mesos en bóta de roure francès i 36 mesos en ampolla.

Varietats: Merlot

Procedència del raïm: Vinyes pròpies

Rendiment Ha.: 5.000 Kg

Clima: Mediterrani - Continental

Sòl: Arenós - Calcari

Verema: Manual

Fermentació: 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: 14,5%

Temperatura de servei: Entre 16 i 18°C

Nota de Tast:

cirera viva de capa alta. Aroma estructurat i complex, notes de fruits vermells, regalèssia i sotabosc. Boca amable, amb els tanins madurs de la fruita ben cohesionats amb el roure; llarg i d'acidesa integrada.

