



MAS RODÓ Reserva de la Propietat. Edició Especial.

D.O.: Penedès (Alts d'Ancosa)

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

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Sòl: Arenós- Calcari

Verema: manual

Fermentació: Dipòsits Inox. a temperatura controlada.

Tap: Suro 49x24

Alcohol: 14% vol.

Calificació de collita: Molt bona

Temperatura de servei: De 16º a 18º

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.

