



MAS RODÓ Reserva de la Propiedad. Edición Especial.

D.O Penedés (Alts d'Ancosa)

Tipo de Vino: Tinto con crianza, 12 m. en barrica, 60 m. en botella.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Suelo: Arenizo-Calcáreo

Vendimia: manual

Fermentación: En depósitos de Inox a temperatura controlada.

Tapón: Corcho , medidas 49x24

Alcohol: 14% vol.

Calificación de la cosecha: Muy Buena

Nota de Cata:

Vino color cereza oscuro. Aroma intenso con finos ahumados de roble, matices de sotobosque y fruta negra confitada. Boca potente y carnosa con taninos maduros, toques torrefactos y especiados.

Maridaje:

Intensos y elaborados estofados, carne de caza, y carnes rojas. Es también un buen acompañante del chocolate negro.

Temperatura de servicio: 16 a 18º

